

Mauro Vendimia Seleccionada Tinto 75 cl



Referencia: 304253

Precio: 70,11 €

Descripción:

El **Mauro VS 2022** es la **expresión más exclusiva y potente de Bodegas Mauro**, un vino de guarda elaborado únicamente con **Tempranillo (100%)** procedente de viñedos en **Tudela de Duero y Traspinedo**.

La añada 2022 fue **exigente y desafiante**, marcada por **largos periodos de sequía y altas temperaturas estivales**, con olas de calor que superaron los **40 °C** y noches tropicales. Esta climatología provocó paradas vegetativas en algunos viñedos y un **adelanto de la vendimia al 1 de septiembre**, con rendimientos más bajos pero una excelente concentración de uva. Gracias a la ausencia de humedad, la cosecha fue **óptima y muy sana**, con una maduración completa.

La vinificación se realizó con máxima precisión y el vino permaneció en crianza durante **24 meses en barricas de roble francés**, lo que le confiere **estructura, elegancia y gran capacidad de guarda**. Fue embotellado en **enero de 2025**, con una **producción limitada de 50.208 botellas y 1.357 mágnams**.

En cata, presenta una **exultante expresión de fruta roja fresca sobre fondo herbal**, con un paso por boca **pleno, rotundo y carnoso**. Sus **taninos firmes** y su **equilibrio entre concentración y frescura** auguran una excelente evolución en botella.

Se recomienda servir entre **16 y 18 °C**, con **decantación previa**, para acompañar **carnes rojas asadas, caza mayor, guisos contundentes, estofados tradicionales y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto de guarda (VS – Vendimia Seleccionada)

Añada: 2022

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos: Tudela de Duero y Traspinedo

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés

Producción: 50.208 botellas y 1.357 mágnams
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Embotellado: Enero 2025
Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantar recomendado)
Denominación: V.T. Castilla y León
Bodega: Bodegas Mauro