

Terreus Tinto 75 cl



Referencia: 304257

Precio: 101,99 €

Descripción:

El **Terreus Cima de Cueva Baja 2022** es la obra maestra de **Bodegas Mauro**, un tinto singular y exclusivo que refleja el carácter único de la viña **Cueva Baja**, en Tudela de Duero. Con un **100% Tempranillo** procedente de suelos **arcilloso-calcáreos, sueltos y profundos**, este vino ofrece una expresión intensa y refinada, fruto de una viticultura minuciosa con rendimientos limitados a **3.000 kg por hectárea**.

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 un **adelanto de la vendimia al 1 de septiembre** y menores rendimientos, aunque permitió obtener uvas **muy sanas y de excelente concentración**, con un equilibrio excepcional para vinos de guarda.

Tras una fermentación cuidada, el vino se cría durante **20 meses en barricas de roble francés**, afinándose hasta alcanzar un perfil preciso y elegante. Fue embotellado en **agosto de 2024**, con una **producción limitada de 10.024 botellas y 317 mágnams**.

En cata, despliega una **magnífica expresión aromática**, con abundante **fruta roja y negra en su punto justo de madurez**, envuelta en **dejes balsámicos y toques minerales**. En boca se muestra **profundo e incisivo**, con un **tanino envolvente, textura precisa y gran persistencia**, confirmando su carácter de vino de culto con un excelente potencial de guarda.

Ideal para disfrutar con **carnes rojas asadas, caza mayor, guisos intensos, embutidos ibéricos y quesos curados**, siendo un vino para grandes ocasiones.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto de guarda

Añada: 2022

Variedad: 100% Tempranillo

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Viñedo: Cima de Cueva Baja, Tudela de Duero
Suelo: Arcillo-calcáreo, suelto y profundo
Rendimiento: 3.000 kg/ha
Crianza: 20 meses en barricas de roble francés
Producción: 10.024 botellas y 317 mágnams
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Embotellado: Agosto 2024
Temperatura de servicio: 16–18 °C (decantar recomendado)
Denominación: V.T. Castilla y León
Bodega: Bodegas Mauro