

BAYNOS 2021



95

ATKIN

94

PARKER

BODEGA

Bodegas Mauro

TIPO

Vino tinto

ZONA

DO Rioja

VARIEDAD DE UVA

90% tempranillo y 10% graciano

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% vol.

CONSUMO

Hasta 2050

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

9 hectáreas de viñedos divididas en 25 piezas de viñas viejas, de entre 40 y 100 años, plantadas en vaso con tempranillo, graciano y viura. Pequeños minifundios en diferentes parajes próximas al pueblo trabajados en ecológico con prácticas biodinámicas y tracción animal.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia despalillada pero no estrujada. Fermentación alcohólica en depósito de cemento con levaduras autóctonas y posterior maloláctica también en cemento.



NOTA DE CATA

Nariz fragante de fruta negra con notas especiadas. Entrada en boca fresca con tanino sedoso.



MARIDAJE

Ideal con carnes a la parrilla, guisos de legumbres y pescados grasos.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Reivindica la identidad de Baños de Ebro y sus parajes. Hondura, clase y tensión.

Mauro Alberto García Montaña - Director general



REGIÓN DE ELABORACIÓN

Baynos es la selección de las viñas viejas de tempranillo y graciano proveniente de las 25 piezas de viñedo ubicadas en Baños de Ebro, de suelo pobre y composición arcilloso-calcareo. Pequeños minifundios de superficie limitada en que se trabaja una viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y tracción animal.