



MAURO

2008

GRADO ALCOHÓLICO 14º

VARIETADES TEMPRANILLO 86%
SYRAH 14%

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO
SANTIBÁÑEZ DE VALCORBA

AÑADA

Invierno bastante seco y primavera de abundantes precipitaciones. Producción limitada por el mildiu y las lluvias durante la floración. Un verano de temperaturas más bajas de lo habitual y un mes de septiembre con pocas horas de sol retrasaron el inicio de la vendimia a primeros de octubre en una añada fría y de lenta maduración, con grado alcohólico contenido y excelente acidez.

CATA

Potente y fresco en nariz, con un fondo ligeramente ahumado y deliciosa fruta roja. Envolverte, redondo y vertical en su paso por boca con taninos bien pulidos y largo final.

CRIANZA Y CONSUMO

Se embotelló en junio de 2010 después de una crianza de 16 meses en roble francés y americano de distintas edades. Una añada continental en la que Mauro se muestra intenso, equilibrado y con nervio.

BODEGAS MAURO S.A.

CERVANTES 12 47320 TUDELA DE DUERO (VALLADOLID) ESPAÑA
Teléfonos +34 983 521 972 / +34 983 521 439 Fax +34 983 521 973
www.bodegasmauro.com info@bodegasmauro.com