

Mauro 1997

Grado Alcohólico: 13°

Variedades:

Tempranillo: 90%

Otras: 10%

Añada:

Ciclo vegetativo largo caracterizado por un invierno templado, que adelantó la brotación de las viñas al mes de febrero, y una vendimia algo tardía debido al corto y frío verano. Hasta la segunda quincena de octubre no se alcanzó una adecuada madurez fenólica, aunque, por fortuna, el calor y la ausencia de lluvias en septiembre y octubre facilitaron la obtención de hollejos sanos. En Mauro procedimos a un aligeramiento de los racimos en agosto para lograr una maduración más uniforme. El grado alcohólico medio de nuestros vinos se situó entre los 13° y 13,5°, con una acidez en equilibrio y taninos vigorosos.

Cata

Vino muy expresivo, voluptuoso y franco, que manifiesta penetrantes y afrutados aromas de cerezas negras y frambuesa, matizados con finos tonos tostados y avainillados y un sutil toque de tomillo. Al paladar se ofrece sólido, enérgico y brioso, con abundantes y gruesos taninos. Su delicada astringencia, estructura aterciopelada y alegre opulencia le hacen succulento, rico y sabroso, con un posgusto muy frutal.

Crianza y Consumo

Se crió en barricas de roble francés (70%) y americano(30%), de 1, 2 y 3 años, durante 13 meses en los que sufrió un solo trasiego. Después de clarificarse se embotelló en Mayo de 1999. Crece en intensidad aromática con tiempo en la copa y debe ganar en armonía. Mantendrá su mejor forma en sus 6-8 primeros años de vida.