

MAURO 2001

Grado alcohólico: 13.5 °

Variedades:

Tempranillo 90%

Syrah: 8%

Garnacha: 2%

Viñedos: Tudela de Duero- Santibáñez de Valcorba

Añada:

Climatología suave y húmeda hasta la brotación , con heladas puntuales en primavera que mermaron la cosecha. Un verano seco y caluroso y un mes de septiembre benigno nos permitieron iniciar la vendimia a finales de ese mes en perfectas condiciones de madurez y sanidad.

Cata:

Conjunto aromático muy expresivo y encantador con una potente carga frutal y predominio de aromas de violeta y regaliz. Amplio y con muchos matices posee taninos grasos y maduros y una frescura que prolonga el final de boca.

Crianza y Consumo:

Este 2001 se embotelló en julio de 2003 después de una crianza de 16 meses en roble francés y americano de distintas edades. Para Mauro es una cosecha de óptima madurez que destaca por su equilibrio y buen potencial de envejecimiento en botella.