

MAURO 2004

Grado alcohólico: 14.5 %

Variedades:

Tempranillo 88%

Syrah: 12%

Viñedos: Tudela de Duero- Santibáñez de Valcorba

Añada:

Invierno lluvioso. Primavera calurosa sin heladas, con una brotación rápida pero regular. Un agosto más tibio de lo habitual con frescas noches retrasó la maduración y evitó el desecamiento de las hojas. Vendimia iniciada el 27 de septiembre con tiempo seco y bayas de pequeño tamaño y grueso hollejo

Cata:

Imponente nariz con radiantes aromas de cereza, recuerdos de cassis y violetas. Pleno en boca con una textura aterciopelada, jugosos taninos y excelente longitud.

Crianza y Consumo:

Este Mauro 2004 se embotelló en junio de 2006 después de una crianza de 16 meses en roble francés y americano de distintas edades. Añada clásica de excelente maduración para beber o guardar.

.

.