

Mauro Vendimia Seleccionada 1995

Grado alcohólico: 13,6°

Variedades:

Tempranillo: 90%

Garnacha: 10%

Añada:

Cosecha no muy abundante pero de calidad en la que una primavera lluviosa y un posterior verano seco y caluroso propiciaron una óptima maduración de la uva en el momento de la vendimia. Las tareas de recolección se iniciaron a primeros de octubre y transcurrieron de manera tranquila debido a las altas temperaturas otoñales y al estado sano del fruto.

Cata:

Aromas profundos y cremosos en los que la madera no se impone a la expresión frutal, resaltando las notas de frutos rojos muy maduros y licor de cerezas. Con la oxigenación el buqué gana en complejidad y los tonos frutosos dan paso a toques más especiados. Concentrado y opulento en la boca, compacto, perfectamente ensamblado, con taninos prietos y bien ligados. Enorme amplitud, dulce untuosidad y larga persistencia. Exuberancia de sabores que llenan la boca sin ofender. Un vino con mucha garra pero de trato exquisito.

Crianza y Consumo

Esta Vendimia Seleccionada del 95 envejeció dos años en roble, los primero 14 meses en barricas francesas nuevas (1 y 2 años) y los restantes 10 en maderas americanas de 5 y 6 años.

Se trata de un vino que conviene airear antes de su consumo para que gane en matices. Además debe acompañarse de platos que soporten su tanicidad.

Aunque con poco tiempo en cristal se muestre ya bastante civilizado, su evolución a largo plazo se prevé muy buena y ascendente durante los diez-doce primeros años.