

Mauro Vendimia Seleccionada 1996

Grado alcohólico: 14°

Variedades:

Tempranillo: 97%

Garnacha: 3%

Añada:

Cosecha caracterizada por un excelente equilibrio alcohol-acidez, vinos muy cubiertos y taninos de calidad.

Después de un invierno no demasiado frío, una primavera lluviosa con apenas incidencia de las heladas y un ciclo veraniego seco y templado contribuyeron a una lenta maduración de las uvas, que llegaron en un estado óptimo a la bodega entre el 20 de septiembre y el 7 de octubre.

Cata:

Muy frutoso en nariz, con un roble que no sobresale en ningún momento, y explosivos aromas de frutos negros y chocolate a los que acompañan sutiles notas minerales. En la boca tiene muchos matices, una estructura masiva y una gran cremosidad que acaricia el paladar; sus taninos son gruesos, dulces y maduros. Se desenvuelve poderoso y refinado en su ataque y goza de un amplísimo final en el que reaparecen sensaciones de fruta madura.

Crianza y Consumo

Este vino se embotelló en junio de 1999 después de una crianza de 14 meses en roble francés de primer año y 10 meses en roble americano usado.

Es un vino de guarda y gran concentración que aguantará bastantes años en la botella. Si va a tomarse en su juventud se recomienda una decantación vigorosa que ayude a liberar sus aromas y a ir depositando los tartratos que permanecen en la botella .