

Mauro 1996

Grado alcohólico: 13,5º

Variedades:

Tempranillo: 85%

Garnacha: 10%

Syrah: 5%

Añada:

Una cosecha pródiga en cantidad y calidad, que comenzó con un invierno no demasiado frío al que siguió una primavera lluviosa con apenas incidencia de las heladas. El ciclo veraniego fue seco y algo menos caluroso que en años anteriores, esta circunstancia contribuyó a una lenta maduración del fruto. Las vendimias transcurrieron entre el 20 de septiembre y el 7 de octubre, entre el temor a precipitaciones inesperadas y los excelentes augurios de mostos bien coloreados, con elevado grado alcohólico y equilibrada acidez.

Cata:

Vino encastado, serio y contundente que a la vista muestra un magnífico color rojo amoratado de capa media alta. Despliega intensos aromas de frutas del bosque, originales notas balsámicas, ecos florales y fondo ligeramente herbáceo. Corpulento, glicérico, persistente y con nervio, manifiesta un tanino fundido que no marca y llena la boca. La madera se encuentra perfectamente integrada en el conjunto. El posgusto es especiado, con un toque a regaliz.

Crianza y Consumo:

Esta cosecha de Mauro envejeció durante 13 meses en roble francés y americano, 80 y 20% respectivamente. La crianza limó excesos primarios y asperezas.

Una añada excelsa de fruta, color y taninos en la que destacarán vinos de gran potencial de envejecimiento como este Mauro 1996: un vino que permite elegir entre beberlo joven y disfrutar de todo el empuje de la cosecha, o guardarlo para descubrir placeres más complejos.

Fecha de embotellado: marzo de 1998.