

MAURO 2000

Grado alcohólico: 13.5 °

Variedades:

Tempranillo 90%

Syrah: 8%

Garnacha: 2%

Viñedos: Tudela de Duero- Santibáñez de Valcorba

Añada:

Cosecha desigual y abundante que se vio marcada por una tardía brotación, después de un invierno frío y una primavera lluviosa. El aclareo de racimos, durante un verano seco y de calor moderado, y una vendimia gradual a partir del 9 de octubre, con temperaturas suaves y maduraciones lentas, han propiciado vinos muy frescos y equilibrados.

Cata:

Nariz aromática y sutil con originales notas florales y balsámicas y una madera muy discreta. En la boca es un vino sedoso, carnoso y envolvente, rico en fruta madura y con finos taninos.

Crianza y Consumo:

Este vino se embotelló en junio de 2002 después de una crianza de 14 meses en roble francés y americano. Muestra la línea de la casa y una adecuada interpretación de la añada con suaves taninos y una deliciosa fruta que lo harán muy apetecible en su juventud.