

Mauro Vendimia Seleccionada 1994

Grado alcohólico: 13,5°

Variedades:

Tempranillo: 90%

Garnacha: 10%

Añada:

Año muy bueno para el desarrollo de la vid. Durante el ciclo vegetativo, desde los primeros brotes de abril hasta la vendimia de octubre, se registró una pluviometría mensual de unos 29 mm y temperatura media en torno a los 16 grados. Un verano largo, seco y caluroso provocó una vendimia más temprana de lo habitual, las uvas recogidas presentaron unos índices de maduración óptimos con excelente equilibrio de acidez, azúcar y calidad de polifenoles. La escasez de lluvias durante esta época facilitó las labores de recolección.

Cata:

Muy cubierto de capa, ofrece una gran complejidad y profundidad de aromas, con grosellas muy maduras en primer plano, elegantes apuntes de crianza y notas especiadas. En la boca, es carnoso, rico, concentrado y largo, muy completo en todas las facetas, con taninos firmes y redondos.

Crianza y Consumo:

Esta Vendimia Seleccionada se embotelló en Enero de 1998 después de pasar 30 meses en barricas: primero en roble francés de uno y dos años, 14 meses, y luego en roble americano usado. Será un vino de larga vida que ganará en expresividad y madurez con la reducción en botella.