



MAURO

VS

2006

GRADO ALCOHÓLICO 14.5º

VARIETADES TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO
SANTIBÁÑEZ DE VALCORBA

AÑADA

Elevado régimen de precipitaciones en invierno y primavera sin heladas reseñables. Un verano muy fresco retrasó el inicio del envero, pero las altas temperaturas entre el 23 de agosto y el 7 de septiembre adelantan el inicio de la vendimia con el fin de mantener una acidez equilibrada y evitar el riesgo de sobremaduración.

CATA

Exuberante y balsámico en nariz, ofrece una enorme riqueza aromática con notas de grafito, cacao y frutos negros. Carnoso en la boca, de sólida estructura y finos y flexibles taninos.

CRIANZA Y CONSUMO

Se embotelló en marzo de 2010 después de una crianza de 33 meses en tinos y barricas de roble francés y americano, nuevas y usadas.

BODEGAS MAURO S.A.

CERVANTES 12 47320 TUDELA DE DUERO (VALLADOLID) ESPAÑA
Teléfonos +34 983 521 972 / +34 983 521 439 Fax +34 983 521 973
www.bodegasmauro.com info@bodegasmauro.com