



MAURO

VS

2007

GRADO ALCOHÓLICO 14.5º

VARIETADES TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO
TRASPINEDO

PRODUCCIÓN 24.823 BOTELLAS Y
700 MAGNUMS

A Ñ A D A

Invierno corto y suave al que siguió una primavera fría y lluviosa con una brotación irregular a finales de abril. Envero tardío por las bajas temperaturas medias del verano. Una primera quincena de septiembre con calor y tiempo seco permitió que los primeros racimos alcanzasen su maduración a partir del 21 de ese mes, iniciándose de manera progresiva y por parcelas una vendimia que se alargó cuatro semanas.

C A T A

Penetrante y sobrio en nariz con notas de regaliz, moras y un destacado carácter terroso. Fluido, pleno, y disciplinado en la boca, con mucho nervio y longitud. Despliega una refrescante frutuosidad y firmes taninos.

C R I A N Z A Y C O N S U M O

Se embotelló en Marzo de 2011 después de una crianza de 33 meses en barricas de roble francés y americano de diferentes edades. Un gran Mauro VS marcado por el carácter atlántico de la añada.

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