

MAURO VENDIMIA SELECCIONADA 2004

Grado alcohólico: 14.5%

Variedades: Tempranillo 100%

Viñedos: Tudela de Duero- Santibáñez de Valcorba

Añada:

Invierno lluvioso. Primavera calurosa sin heladas, con una brotación rápida pero regular. Un agosto más tibio de lo habitual con frescas noches retrasó la maduración y evitó el desecamiento de las hojas. Vendimia iniciada el 27 de septiembre con tiempo seco y bayas de pequeño tamaño y grueso hollejo

Cata:

Sobrio en nariz destaca por su encanto y complejidad. Graso y opulento en boca con pulidos taninos enmarcados en una estructura depurada y esbelta. Excelente madurez de fruta.

Crianza y Consumo;

Se embotelló en marzo de 2008 después de una crianza de 33 meses en tinos y barricas de roble francés y americano, nuevas y usadas.