

**Mauro 1998**

**Grado alcohólico:** 13,5°

**Variedades:**

Tempranillo: 90%

Syrah: 7%

Garnacha: 3%

**Añada:**

Un invierno y una primavera fríos y lluviosos provocaron un retraso de la brotación, que permitió evitar los daños producidos por las heladas de abril. Las precipitaciones de septiembre retrasaron una vendimia que se presagiaba temprana. La recolección se realizó pago a pago, con diferencias de maduración según las zonas. En general, una cosecha notable, con buena concentración pero irregular; obtuvo calidad quien vendimió en su justo momento y seleccionó en viña y bodega.

**Cata:**

Abundancia de frutos rojos en nariz que van acompañados de sugerentes notas florales y balsámicas, junto a notas cremosas del roble muy bien dosificadas. En su entrada el vino tiene espléndida amplitud, nervio y firmeza, con un paso de boca estructurado, taninos jugosos y un final seco muy elegante.

**Crianza y consumo:**

Este Mauro del 98 se embotelló en mayo de 2.000 después de pasar 13 meses en barricas de roble francés (85%) y americano (15%) de distintas edades.