

**MAURO 1999****Grado alcohólico:** 13.5°**Acidez Total:** 5 gr/l**Ph:** 3.6**Variedades:**

Tempranillo: 90%

Syrah: 7%

Garnacha: 3%

**Viñedos:**

Tudela de Duero-Santibáñez de Valcorba

**Añada:**

Cosecha homogénea, sana y de excelente calidad. Un invierno templado y seco provocó una brotación temprana que afortunadamente no vino acompañada de heladas que mermaran la producción durante la fresca primavera. Con temperaturas suaves, la vendimia comenzó en nuestros viñedos a primeros de octubre, después de un mes de agosto más frío de lo habitual.

**Cata:**

Concentrado y cremoso en nariz, exhibe frescos aromas de frutas rojas y complejas notas florales y balsámicas. En la boca es estructurado, vigoroso y profundo con taninos grasos y sedosos, un roble muy bien medido y una persistencia frutal muy acusada.

**Crianza y Consumo:**

Embotellado en mayo de 2001 después de una crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano, es uno de los Mauro más concentrados y con mayor recorrido elaborados hasta la fecha, demostrando la exuberancia de una añada en la que los taninos alcanzaron un óptimo nivel de madurez.