

MAURO 2006

Grado alcohólico: 14.5 %

Variedades:

Tempranillo 90%

Syrah: 10%

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:

Generoso en aromas con nítidas notas de frutos rojos (frambuesas, fresas) y marcados rasgos florales. Fino, redondo y goloso en su entrada, con flexibles taninos y pronunciado frescor en el final.

Crianza y Consumo:

Se embotelló en junio de 2008 después de una crianza de 16 meses en roble francés y americano de distintas edades.