



MAURO 2007

Variedades:

Tempranillo : 85%

Syrah: 15%

Viñedos: Tudela de Duero- Santibáñez de Valcorba

Añada:

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 secuencial y por parcelas una vendimia que se alargó 4 semanas.

Cata:

Elegante y fragante en nariz, predomina una apetitosa fruta roja y un acusado carácter balsámico junto a sutiles notas de hierbas aromáticas. Sobrio, compacto y muy equilibrado en la boca, con aterciopelados taninos y una fruta fresca y jugosa.

Crianza y Consumo:

Se embotelló en junio de 2009 después de una crianza de 16 meses en roble francés y americano de distintas edades. Por su accesibilidad y frescura frutal este Mauro 2007 se disfrutará plenamente desde su juventud.