

MAURO VENDIMIA SELECCIONADA 1997

Grado Alcohólico: 14°

Variedades

Tempranillo 97%

Garnacha 3%

Viñedos:

Santibáñez de Valcorba-Tudela de Duero

Añada:

Ciclo vegetativo largo que se caracterizó por un invierno templado, que adelantó la brotación, y una vendimia algo tardía debido al corto y frío verano. Un aligeramiento de los racimos a finales de julio permitió obtener una maduración uniforme de las uvas en la segunda quincena de octubre.

Una producción más corta de lo habitual, rendimientos bajos y la decisión de no comercializar TERREUS, para emplear la producción del Pago de Cueva Baja en esta VENDIMIA SELECCIONADA, determinaron el alto nivel de calidad del vino.

Cata:

Fascinantes aromas de fruta negra arropados con penetrantes notas minerales y de especias. Carnoso, ampuloso y envolvente en la boca, posee taninos frescos y finos.

Potente y con excelente definición, es un vino de viva expresión frutal, formidable persistencia y un roble muy bien integrado.

Crianza y Consumo

Se embotelló sin filtrar en mayo de 2000 después de criarse durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Es un vino armónico y con futuro en el que se ha buscado preservar el carácter del terruño y la fruta. Se puede disfrutar en sus primeros años pero conviene decantarlo al menos media hora antes de su consumo.