

MAURO VENDIMIA SELECCIONADA 1998

Grado alcohólico: 14°

Variedades: Tempranillo 100%

Producción: 29.000 botellas

Viñedos: Tudela de Duero- Santibáñez de Valcorba

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. Obtuvo un fruto concentrado y de calidad quien vendimió en su justo momento y seleccionó en viña y bodega.

Cata:

Nariz marcada por finos aromas de fruta roja, notas balsámicas y una austera mineralidad. Enérgico y corpulento en el paso de boca, es un vino contundente y rico en matices, con una textura aterciopelada y taninos firmes y fundidos. Crecerá en botella.

Crianza y Consumo;:

Se embotelló en mayo de 2001 después de una crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano, nuevas y usadas.

Recomendamos su decantación ya que debido a la ausencia de filtración pueden aparecer sedimentos en la botella.