



MAURO

2014

GRADO ALCOHÓLICO 14,5º

VARIETADES TEMPRANILLO 94%
SYRAH 6%

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO
TRASPINEDO

AÑADA

Un invierno húmedo permitió a las vides acumular reservas de agua suficientes para una primavera cálida y ligeramente seca. Julio y agosto fueron frescos con temperaturas mínimas bajas. El repunte del calor en septiembre, con un inicio de otoño luminoso y esporádicas tormentas, permitió vendimiar entre el 15 de septiembre y el 7 de octubre, distinguiendo el perfil de una añada sin paradas vegetativas en la que coincidieron madurez alcohólica y fenólica.

CATA

Incisiva frutuosidad, concentrado y cremoso, rebo-sante de registros aromáticos. Opulento, corpóreo y recto en boca, con energía, vivacidad, equilibrada acidez y jugosos taninos.

CRianza Y Consumo

Se embotelló en abril de 2016 después de 15 meses de crianza en roble francés y americano de distintas edades. Una de las más grandes y completas añadas de Mauro en la última década.

BODEGAS MAURO S.A.

CTRA. VILLABAÑEZ, Km. 1 47320 TUDELA DE DUERO (VALLADOLID) ESPAÑA
Teléfonos +34 983 521 972 / +34 983 521 439 Fax +34 983 521 973
www.bodegasmauro.com info@bodegasmauro.com