

# MAURO

*Vendimia Seleccionada*  
2003

GRADO ALCOHÓLICO 15°

VARIETADES TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO  
SANTIBAÑEZ DE VALCORBA

## AÑADA

La añada se ha caracterizado por su precocidad, con un invierno templado y lluvioso, ausencia de heladas y una temprana brotación. El envero fue rápido en el marco de un largo y caluroso verano que desembocó en una vendimia a partir del 15 de septiembre con temperaturas altas y uvas sanas.

## CATA

Muy serio y seductor en nariz con aromas de regaliz, cassis y especias sobre un fondo tostado que no se impone. Graso, pleno y compacto en la boca con enorme riqueza, tanino jugoso y textura fibrosa.

## CRIANZA Y CONSUMO

Se embotelló en marzo de 2007 después de una crianza de 33 meses en tinos y barricas de roble francés y americano, nuevas y usadas.

### BODEGAS MAURO S.A.

CERVANTES 12 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

# MAURO

*Vendimia Seleccionada*  
2003

ALCOHOLIC DEGREE 15°

GRAPE VARIETIES 100% TEMPRANILLO

VINEYARDS TUDELA DE DUERO  
SANTIBAÑEZ DE VALCORBA

## VINTAGE

The growing season can be characterised as precocious, with a mild, frost free but wet winter leading to an early budburst. Veraison was rapid in the long hot summer, and the harvest began on September 15th in warm conditions ensuring perfectly healthy grapes.

## TASTING NOTES

Serious and seductive on the nose, with aromas of licorice, cassis and spices to the forefront and subtle toasted notes behind. Smooth, full and compact in the mouth, it possess great richness, lively tannins and a velvet texture.

## AGEING AND CONSUMPTION

It was bottled in March 2007 after ageing for 33 months in vats and barrels of French and American oak, both new and used.

### BODEGAS MAURO S.A.

CERVANTES 12 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