



MAURO

VS

2014

GRADO ALCOHÓLICO 14.5°

VARIETADES TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO
TRASPINEDO

PRODUCCIÓN 37.100 BOTTELLAS Y
1.000 MAGNUMS

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 vendimiarse 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

Gran riqueza aromática, fondo mineral. Amplio, de tanino apretado. Nervio y energía contenida en un vino de largo recorrido.

CRianza Y Consumo

Se embotelló en marzo de 2017 después de una crianza de 26 meses en barricas de roble francés y americano. Año muy completo con neto perfil de guarda.

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