



# MAURO

## VS

### 2014

GRADO ALCOHÓLICO 14.5°

VARIETADES TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO  
TRASPINEDO

PRODUCCIÓN 37.100 BOTELLAS 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](http://www.bodegasmauro.com) [info@bodegasmauro.com](mailto:info@bodegasmauro.com)