



# MAURO

2019

<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	14,5°
<b>VARIETADES</b>	TEMPRANILLO 90% Y 10% OTRAS
<b>VIÑEDOS</b>	TUDELA DE DUERO Y TRASPINEDO

## AÑADA

Ciclo templado y seco, con un 20% menos de precipitaciones respecto a la media. Tanto el invierno como la primavera presentaron déficit de agua y un tiempo en general suave. Durante el mes de abril se produjeron heladas tardías que no afectaron a los brotes, pues el desarrollo vegetativo venía ralentizado por la falta de lluvias.

En verano, tormentas puntuales y temperaturas moderadas aportaron frescura a la viña, lo que favoreció una maduración fenólica idónea. La acidez se mantuvo en niveles proporcionados hasta la vendimia, que arrancó el 11 de septiembre, con menor producción y racimos de poco peso.

## CATA

Magnífica integridad frutal y concentración natural en nariz, aún con netos recuerdos primarios. Tanino preciso, frescura y tacto untuoso.

## CRianza

Se embotelló en abril de 2021 después de 15 meses de crianza en fudres y barricas de roble francés y americano de distintas edades.

### BODEGAS MAURO, S.A.

Carretera de Villabáñez, 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