

## **MAURO 2003**

**Grado alcohólico:** 14%

**Variedades:**

Tempranillo 90%

Syrah: 10%

**Viñedos:** Tudela de Duero- Santibáñez

**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:**

Fascinante nariz con abundancia de aromas florales y una fruta muy golosa. Sedoso en la entrada de boca, despliega carnosidad, taninos finos y maduros y una vibrante acidez en el final.

**Crianza y Consumo:**

Este Mauro 2003 se embotelló en junio de 2005 después de una crianza de 15 meses en roble francés y americano de distintas edades. Es un vino armónico y opulento marcado en esta añada por la influencia mediterránea en la continental meseta castellana.