



# MAURO

2020

<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	14,5°
<b>VARIEDADES</b>	85% TEMPRANILLO, 15% SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON
<b>VIÑEDOS</b>	TUDELA DE DUERO Y TRASPINEDO

## AÑADA

El otoño transcurrió templado y húmedo, con un mes de noviembre en el que llovió casi todos los días. En contraste, el invierno fue seco y uno de los más cálidos de la última década. La primavera llegó con un frente frío y húmedo que postergó la brotación hasta finales de abril. La frondosidad de la viña demandó más despuntes y exigentes labores de poda en verde. La entrada de masas de aire frío y seco ocasionó altibajos térmicos en verano. La vendimia comenzó el 3 de septiembre y se extendió 25 días con episodios de lluvia aislados.

## CATA

Fragante, pleno de fruta roja y frescor, más largo que ancho en su dimensión. Resalta la delicadeza del conjunto y el dinamismo de su trama tánica.

## CRIANZA

Se embotelló en abril de 2022 después de 15 meses de crianza en fudres y barricas de roble francés 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