



MAURO

2024

GRADO ALCOHÓLICO 14,5°

VARIEDADES 80 % TEMPRANILLO, 20 % SYRAH,
CABERNET SAUVIGNON Y GRACIANO

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO Y TRASPINEDO

AÑADA

Añada de vinos finos, excelente concentración y bajos rendimientos, con un otoño marcado por sucesivas borrascas y temperaturas cálidas que continuaron durante el invierno. El inicio de la primavera trajo consigo lluvia, viento y nieve, además de algunas heladas puntuales en primavera que afectaron a los primeros brotes e hicieron necesario un trabajo en el campo más riguroso. Un verano de temperaturas estables con oscilaciones térmicas entre el día y la noche al final del ciclo propició una maduración muy equilibrada. Impecable sanidad del fruto en una vendimia que se desarrolló entre el 5 y el 24 de septiembre.

CATA

Nariz vibrante y matizada, plena de fruta roja con el contrapunto de notas herbales y balsámicas. Imponente en boca, con nervio, clase y firmes taninos.

CRianza

Se embotelló en abril de 2026 después de 16 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
www.bodegasmauro.com info@bodegasmauro.com