



MAURO

VS

2023

GRADO ALCOHÓLICO 14.5°

VARIEDADES TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS TUDELA DE DUERO Y TRASPINEDO

PRODUCCIÓN 50.082 BOTELLAS Y 1.499 MÁGNAMS

AÑADA

Invierno lluvioso y suave que dejó buenas reservas de agua en el suelo; destacó un mes de diciembre con el triple de precipitaciones de lo habitual. La primavera se adelantó y fue seca, con un inicio de verano fresco en sus primeros días y cálido después. A mediados de julio tuvo lugar el envero. El final del verano trajo consigo puntas de calor que adelantaron la vendimia, iniciándose el día 28 de agosto. Las lluvias de primeros de septiembre ayudaron a refrescar la planta. Los vinos de esta añada muestran una fruta muy atractiva y finos taninos.

CATA

Intenso y serio en nariz, con carácter fresco y mineral. Tanino firme, fruta precisa, jugoso, largo.

CRianza

Se embotelló en enero de 2026 después de una crianza de 24 meses en barricas de roble francés.

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