



# MAURO

2018

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

## AÑADA

Octubre ofreció a la cepa la lluvia que tanto ansiaba al arrancar el ciclo, pues no llovía desde agosto. El otoño fue largo y húmedo, y el invierno arrancó tarde con temperaturas moderadas. El primer semestre del año estuvo marcado por las precipitaciones, abundantes y constantes hasta finales de junio, cuando las temperaturas comenzaron tímidamente a situarse en valores estivales, anunciando un verano templado.

El 13 de septiembre arrancó una vendimia dilatada en el tiempo hasta mediados de octubre, con bayas jugosas y rendimientos más generosos que en la exigua cosecha anterior.

## CATA

Hondura y pureza aromática en un vino de extremada finura y frescor. Amplio, sabroso, con una poderosa pero flexible estructura tánica.

## CRianza

Se embotelló en mayo de 2020 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