



MAURO

2022

GRADO ALCOHÓLICO	14,5°
VARIEDADES	85% TEMPRANILLO, 15% SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y GRACIANO
VIÑEDOS	TUDELA DE DUERO. TRASPINEDO

AÑADA

Añada exigente y desafiante por los períodos de sequía largos y las altas temperaturas estivales. El año vitícola comenzó con escasez de precipitaciones. A pesar de tener un marzo más lluvioso de lo habitual, el primer trimestre del año 2022 registró déficit hídrico. La primavera se mostró inestable, alternando días de calor y frío. Después de un inicio de verano precoz, el mercurio alcanzó sus mayores cotas en julio, con olas de calor que superaron los 40°C y noches tropicales. Esta situación propició paradas vegetativas por falta de agua en algún viñedo, el adelanto de la vendimia al 1 de septiembre y menores rendimientos generales. La recolección fue óptima por la falta de humedad, con uvas muy sanas de excelente concentración.

CATA

Exuberante y pleno en nariz con una fruta desbordante, apuntes de cacao y menta. Carnoso y rotundo en boca, de tanino cremoso y fluido.

CRIANZA

Se embotelló en abril de 2024 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 Fax +34 983 521 973
www.bodegasmauro.com info@bodegasmauro.com