



# MAURO

2023

**GRADO ALCOHÓLICO** 14,5°

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

**VIÑEDOS** TUDELA DE DUERO Y TRASPINEDO

## 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

Exótico e intenso en nariz, de amplia paleta aromática. Enérgico, persistente, sedoso. Taninos bien pulidos.

## CRianza

Se embotelló en abril de 2025 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](http://www.bodegasmauro.com) [info@bodegasmauro.com](mailto:info@bodegasmauro.com)