

EMILIO MORO 2015

"Referencia al espíritu de la Ribera del Duero"



EMILIO MORO
BODEGAS

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

700.000 botellas de 0,75 l

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2015

Desde el mes de abril hasta la segunda quincena del mes de julio las temperaturas fueron más elevadas de lo normal lo que provocó un buen desarrollo vegetativo. Las lluvias puntuales de julio ayudaron a superar las altas temperaturas de esta época. Después del invierno las temperaturas nocturnas descendieron notablemente mientras que las diurnas se situaron en una media de 25°C. Este hecho favoreció enormemente la maduración y adelantó la vendimia dando como resultado una añada extraordinaria.

HISTORIA

Este vino lleva el nombre de su creador y es el alma mater de la Bodega. Anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas pero, a partir de la cosecha del 98, estos conceptos desaparecen. Esta marca ahora solo se refiere al vino elaborado con viñedos de entre 12 y 25 años.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo cereza madura muy intenso. En nariz es opulento y muy expresivo, con una base de fruta negra madura de gran calidad, presenta en segundo plano notas balsámicas y de pastelería. En boca presenta una buena acidez, es amplio, sabroso, de gran volumen. De postgusto muy largo.

ELABORACIÓN

15 días en maceración con los hollejos y tiene una crianza de 12 meses en barrica de roble americano y roble francés hasta su embotellado.



2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015

			92			90	
Wine Spectator						90	
	90	90	92	91			
Wine & Spirits	92	91					
vinous	92		91	91	90		
Decanter	SV		SV				
GUÍAPEÑÍN	93	93	90				
Guía Proensa							
>vinos		90	90		90		

WINEinMODERATION.eu
a para-europeas programme to promote
low-alcohol in wine consumption

Ctra. Peñafiel-Valoria, s/n
47315 Pesquera de Duero
Valladolid - España

T: +34 983 878 400
F: +34 983 870 195
E: bodega@emiliomoro.com
W: www.emiliomoro.com

Síguenos en:

f /BodegasEmilioMoro/
t @Emilio_Moro
i /bodegasemiliomoro/