



# CATALOGO ENOTURISMO

Experiencias en torno al vino 2018



EMILIO MORO  
BODEGAS



# Disfruta la ruta del vino



*La Denominación de Origen Ribera del Duero, está enclavada en la meseta norte y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Es la Denominación de Origen con más altitud de España, entre los 750 y los 1.000 metros. Emilio Moro, en Pesquera de Duero, es una de las bodegas pioneras enclavadas en la conocida como Milla de Oro, donde se encuentran muchas de las bodegas más reconocidas del mundo.*

## LA RIBERA DEL DUERO

*Viñedo de Sanchomartín  
Visitable con Experiencias Sensoriales*





*“Si se sabe escuchar,  
el vino te habla”*

**Emilio Moro**

*Desde el siglo XIX hasta la actualidad, la familia Moro con D. Emilio Moro como fundador y D. Jose Moro, nieto del mismo y actual presidente, se ha entregado a la elaboración de vinos siempre bajo las mismas premisas de calidad entendida a través de la **tradición, innovación y responsabilidad social.***

*Nuestra máxima es la de elaborar y transmitir el amor por el vino como mejor catalizador de las relaciones humanas.*

**NUESTRA  
FILOSOFÍA  
EMILIO MORO**



# *Clásicas*

DE LA CEPA A LA COPA

DE LA CEPA A LA BARRA

DE LA CEPA A LA MESA



# *Sensoriales*

VIÑEDO EN 4x4

LA SENDA DEL VINO

CATA AROMÁTICA

# NUESTRAS EXPERIENCIAS



APADRINA TU CEPA

# *Solidarias*



EVENTOS PRIVADOS

EVENTOS DE EMPRESA

# *A medida*

# Clásicas

*Nuestras experiencias clásicas son ideales para conocer en primera persona todo el proceso de elaboración del vino desde el cultivo de las cepas en el viñedo, su posterior procesamiento en las áreas de fermentación, crianza y etiquetado, hasta el momento de su degustación*

DE LA CEPA A LA COPA



DE LA CEPA A LA BARRA



DE LA CEPA A LA MESA



**2 VINOS**

*Emilio Moro  
Malleolus*

15 €

**TAPEO**

*Oligueva y tortel de aceite  
Tortilla española  
Selección de ibéricos  
Tapa dulce*

**MENU LECHAZO**

*Espárragos de Tudela  
Selección de ibéricos  
Plato de temporada  
Lechazo asado o guisado  
Vino, postre y café*

**4 VINOS**

*Emilio Moro  
Malleolus  
Malleolus Valderramiro  
Malleolus Sanchomartin*

35 €

**2 VINOS**

30 €

**4 VINOS**

45 €

**2 VINOS**

65 €

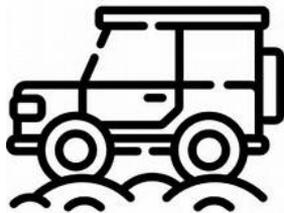
**4 VINOS**

75 €

# Sensoriales

Nuestras experiencias sensoriales son un regalo para los sentidos. Paisajes de cuento, actividad física o aromas directamente relacionados con el vino y su elaboración que crearán sin duda recuerdos inolvidables.

## VIÑEDO EN 4x4

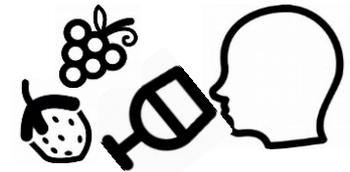


## LA SENDA DEL VINO



Mínimo 8 personas/ Fin de semana

## CATA AROMÁTICA



Incluye visita a bodega

2 VINOS  
*En el viñedo*

40  
€

*Emilio Moro  
Malleolus*

*Tortilla española  
Selección de ibéricos*

\* Plus por vinos Malleolus Valderamiro  
y Malleolus Sanchomartín 20 €

2 VINOS  
*En el viñedo*

40  
€

*Emilio Moro  
Malleolus*

*Tortilla española  
Selección de ibéricos*

\* Plus por vinos Malleolus Valderamiro  
y Malleolus Sanchomartín 20 €

2 VINOS  
*Emilio Moro  
Malleolus*

25  
€

4 VINOS  
*Emilio Moro  
Malleolus  
Malleolus Valderramiro  
Malleolus Sanchomartin*

40  
€

# Solidarias

*Nuestro viñedo solidario surge de la sensibilidad de la familia Moro, por colaborar en la mejora de las condiciones de vida de las personas más desasistidas, especialmente, por el acceso al agua potable. Establecida en marzo de 2008, la **Fundación Emilio Moro** sigue dando sus frutos gracias al esfuerzo y compromiso de todos sus patronos y colaboradores.*



## APADRINAMIENTO POR UN AÑO

*Visita a la bodega, apadrinamiento de una cepa con chapa identificativa y cata de un vino y posterior comida típica de la zona.*

90 €

**INCLUYE DONACION 50 € FUNDACION EMILIO MORO**

[www.emiliomoro.com/es/fundacion](http://www.emiliomoro.com/es/fundacion)



# A medida

En nuestro afán de conseguir la satisfacción plena del cliente, ponemos a su disposición nuestras instalaciones para eventos privados o de empresa.

Un cumpleaños, una cata dirigida, una reunión...

Consúltanos y trabajaremos contigo en el evento perfecto

*Javier y Jose Moro*



# LA FAMILIA EMILIO MORO

## *Vinos con alma*

La familia Emilio Moro crece día a día, Finca Resalso el más joven de la casa da paso a Emilio Moro, buque insignia de nuestros tintos seguido de Malleolus con sus hermanos mayores Malleolus de Valderramiro y Malleolus de Sanchomartin. A ellos se une La Felisa, nuestro primer vino ecológico que juntos con los novísimos blancos de El Bierzo, La revelía y El Zarzal, nos convierten en una bodega realmente atractiva para todos los gustos y públicos.

### **EMILIO MORO**

*En palabras de José Moro, “Es el ALMA MATER, es mi padre, y con eso queda dicho todo”. Por esa razón luce con orgullo el nombre e imagen del fundador de la Bodega en su etiqueta. Elaborado con viñedos de entre 15 y 25 años, recoge la esencia de los suelos de la Ribera otorgando vino una amplia variedad de matices.*

### **MALLEOLUS**

*Malleolus hace que los vinos de Bodegas Emilio Moro empiecen a destacar por tener una identidad propia. Cultivado a partir de uvas de majuelos de entre 25 y 75 años, este vino supone un punto de inflexión en la historia de la Bodega. Malleolus, traducido del latín como majuelo, es la forma de llamar a los viñedos en Pesquera de Duero.*

### **MALLEOLUS VALDERRAMIRO**

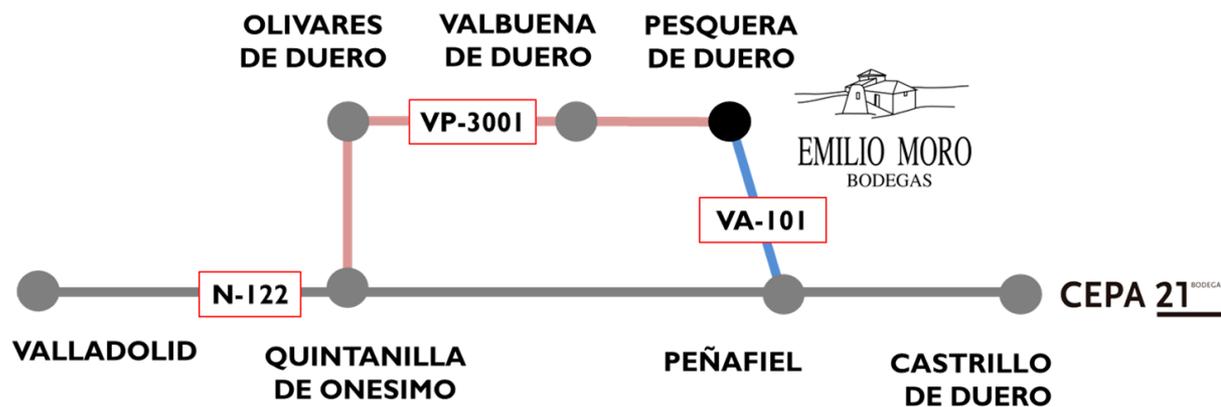
*Elaborado con uvas procedentes del Pago de Valderramiro, plantado en 1924, Malleolus de Valderramiro expresa a la perfección las características del “terroir” que lo rodea. En la etiqueta podemos ver a D. Emilio Moro durante una labor de poda en uno de los viñedos más antiguos de la familia.*

### **MALLEOLUS SANCHOMARTIN**

*Malleolus de Sanchomartín, uno de los vinos Top de Bodegas Emilio Moro, procede del Pago de Sanchomartín, viñedo con más de 65 años de antigüedad. Su etiqueta muestra a D. Emilio Moro en la zona de barricas mostrando el resultado de una de las primeras añadas.*



*¿Quieres regalar nuestras experiencias en torno al vino? Consúltanos*



**EMILIO MORO**  
BODEGAS

Bodegas Emilio Moro  
Ctra de Peñafiel-Valoria s/n  
47315 Pesquera de Duero  
983 878 400  
[Bodega@emiliomoro.com](mailto:Bodega@emiliomoro.com)

*Consultar disponibilidad de experiencias con la bodega. Algunas estarán sujetas a la climatología para su celebración.*