

EMILIO MORO

2018

HISTORIA

Este vino lleva el nombre de su creador y es el alma máter de la Bodega. Desde la cosecha del 98, esta marca se refiere al vino elaborado con viñedos de mediana edad, aunque anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El ciclo vegetativo del 2018 comenzó marcado por unos meses de abril y mayo extraordinariamente lluviosos, lo que provocó un ligero retraso en la brotación. En cuanto a las temperaturas, estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración donde estuvieron por encima de lo habitual, lo que propició unos niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en la uva.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas procedentes de viñas de mediana edad. Su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con posterior crianza en barricas de roble francés y americano.

ANÁLISIS DE CATA

De un rojo picota intenso con capa tupida. En nariz es muy equilibrado y elegante, sin perder la esencia de la variedad tempranillo. Presenta aromas de barrica nueva perfectamente integrados y con perfiles de fruta madura y especias. En boca marca la potencia y la estructura que queda ensamblada con una acidez muy equilibrada.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso-calizo-pedregoso

Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barrica de roble francés y americano

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
--	------	------	------	------	------	------	------	------



92 90 90-91 90



90 90



90 92 91 90 92



91 91 90



91 91 90 92 92



93 90 92 91





90 90 90 90 90 91



91 92



90



BODEGAS EMILIO MORO

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315

Pesquera de Duero, Valladolid

Teléfono: +34 983 87 84 00 · Fax: +34 983 87 01 95

E-mail: bodega@emiliomoro.com · www.emiliomoro.com



EMILIO MORO
BODEGAS