

EMILIO MORO

VENDIMIA SELECCIONADA

2017



HISTORIA

Bodegas Emilio Moro pretende recordar y honrar la historia y tradición de Emilio Moro a través de este vino. Es por esta razón que el emblemático pago de Camino Viejo da nombre a esta añada de Vendimia Seleccionada de Bodegas Emilio Moro.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Añada excepcional y única. Debido a las heladas que cayeron en 2017, la cosecha se redujo un 50 % de sus posibilidades de producción. Se trata de una añada con grandes expectativas en la que se ha logrado una uva de la máxima calidad.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y sometido a una crianza en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo cereza picota muy cubierto. En nariz es intenso y elegante con una base de frutos negros maduros, típicos del tempranillo. En segundo plano aparecen las notas pulidas propias de su crianza, especias y sutiles tostados creando un conjunto complejo y elegante. En boca es estructurado pero amable, de postgusto largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso









Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barricas de roble francés

	2015	2016
	90	
	94	93
	93	
		
		
		
		
		
<small>JAMES SUCKLING.COM</small>		

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