

MALLEOLUS

2018

HISTORIA

La palabra "Malleolus" proviene del latín y significa majuelo, que es la forma de denominar a los viñedos en Pesquera de Duero. Para la elaboración de este vino hemos seleccionado uvas de majuelos viejos cuya conducción es en vaso y espaldera.

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. Durante los meses de verano la pluviometría se situó por debajo de los valores históricos, lo que contribuyó a equilibrar el ciclo vegetativo de la vid. 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

Está elaborado con uvas de la variedad 100% Tinto Fino. Este vino ha permanecido 18 días macerándose con los hollejos. Su fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable, posteriormente es envejecido en barricas de roble francés hasta el momento de su embotellado.

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza muy cubierto. En nariz es expresivo y elegante con una sobresaliente intensidad aromática basada en la variedad tempranillo, las especias y los torrefactos propios de su paso por roble francés, aportando riqueza, volumen y complejidad al conjunto. En la boca es amplio y carnoso con un tanino pulido y un postgusto largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso-calizo-pedregoso

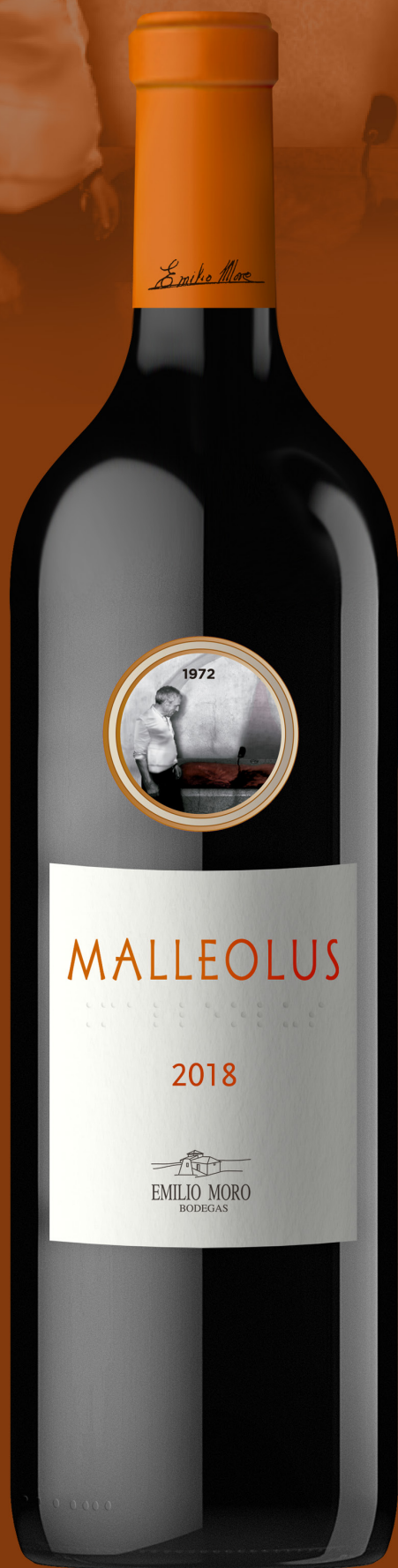
Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barrica de roble francés



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



	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
	92	93			93	91-92	93	93
		90				93	93	
	94	94				91	92	
	91							
		92						
	93					94		
	91	92					92	
	94	92		93		93		
						93		



EMILIO MORO
BODEGAS