

MALLEOLUS DE SANCHOMARTÍN 2015

HISTORIA

Nombrado así en honor al Pago de Sanchomartín, viñedo de 1HA, injertado con púas procedentes del Clon de los viñedos más antiguos de la familia. Vinos tánicos y con una marcada acidez, lo que los hace ser ideales para su crianza en madera y excelentes condiciones para la sobremaduración.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

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 envero 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.

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica y maceración se ha realizado en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño a temperatura controlada durante 28 días. Posteriormente, tras su fermentación maloláctica en barrica de roble francés, realiza una crianza en barrica nueva de roble francés.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo cereza picota muy intenso, en la nariz destaca la intensidad y calidad de sus aromas, la finura propia de la parcela reforzada por el carácter de una de las mejores añadas de los últimos 10 años. Los varietales del tempranillo pulidos por sus meses de crianza forman un conjunto armónico con el sutil aporte de la barrica. En la boca es potente, de tanino estructurado pero goloso y redondo, de postgusto largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Calizo-arcilloso





Localidad: Pesquera de Duero

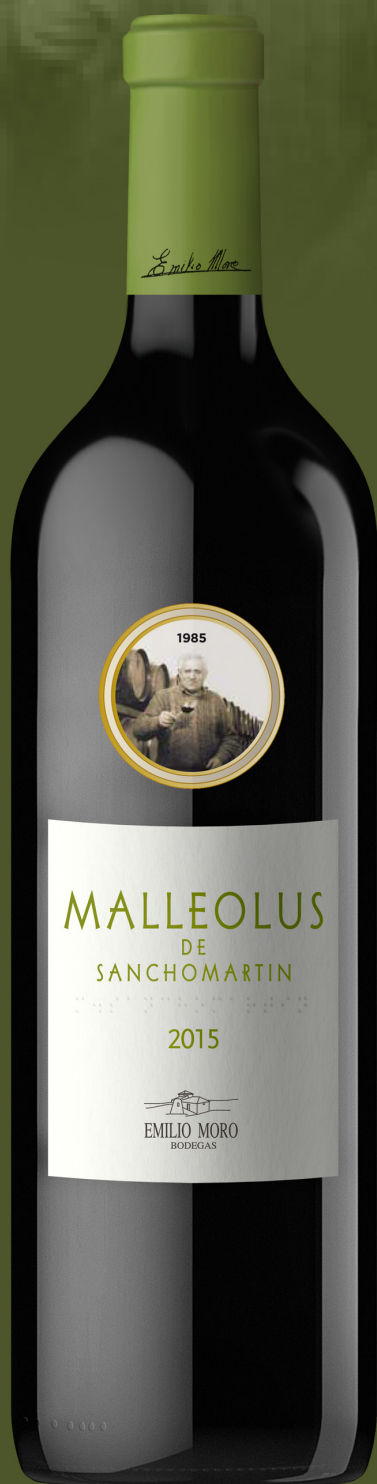
Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble francés

Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barrica de roble francés

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2014
	97	96	94-97	97-100	95	94	94
	96	95	92	96	95	94	
	96	94	93	94	94	94	
	92			92	94		92
				94	95	94	
	93	93	94	94			
	98	98	99	98	99	98	
			97	97	97		
<small>JAMES SUCKLING.COM</small>							92



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