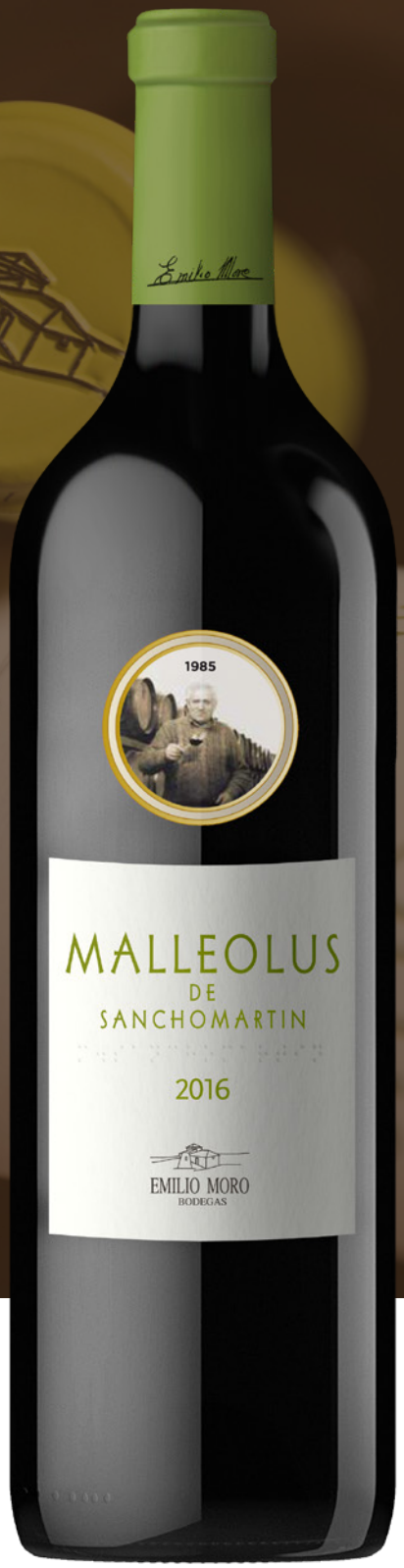
EMILIO MORO
BODEGAS

MALLEOLUS
DE SANCHOMARTÍN
2016



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.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA
Las temperaturas frescas del inicio de la primavera y las abundantes lluvias retrasaron ligeramente la brotación del viñedo. Estas lluvias tuvieron gran importancia en el resto del ciclo vegetativo de la vid, ya que las reservas de agua acumuladas dieron como resultado un año de cosecha abundante y equilibrada de gran madurez.

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
Vino de color rojo picota intenso con una capa muy tupida. En nariz se perciben los aromas intensos del tempranillo perfectamente ensamblados con su crianza en la mejor madera. La boca es un fiel reflejo de las sensaciones de la nariz, aportando elegancia y complejidad. Es un vino con cuerpo, un tanino estructurado y redondo con postgusto largo y persistente. Añada extraordinaria que deja como resultado un vino excepcional.

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

RECONOCIMIENTOS

	2007	2008	2009	2010	2011	2014	2015	2016
Robert Parker	96	94-97	97-100	95	94	94	94	95
Wine Spectator	95	92	96	95	94	93	93	
Wine Enthusiast	94	93	94	94	94	94	94	
Wine & Spirits			92	94		91	91	
vinous			94	95	94		96	96
Guía Peñín	93	94	94		94	95	95	94
Guía Proensa	98	99	98	99	98		98	
Vinos		97	97	97	97		96	
James Suckling					93	92		
Jeb Dunnuck							94	
Decanter								95

www.emiliomoro.com

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR