

MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2015

HISTORIA

Recibe el nombre del Pago de Valderramiro, plantado en 1924 y el sentido de elaborar este vino es dar el máximo protagonismo al "terroir".

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 invierno 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 se ha realizado durante 26 días en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño a temperatura controlada, la maloláctica en barricas de roble americano y la crianza en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE CATA

Picota granate muy cubierta. En la nariz presenta un aroma intenso y complejo típico de este vino que traslada a la botella lo mejor de nuestros majuelos más viejos. Los varietales del más genuino tempranillo son los protagonistas, madurados y enriquecidos en matices por su crianza en maderas nobles. En la boca es opulento, sedoso y de gran potencia, con un final largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso

Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble americano

Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barrica roble francés



	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2014
	95	96	96	93	92	92	93
	93	94	90	95	94	90	95
	97	93	92	96	97	95	95
				93	92		
	94	93		93	95	93	
	92	94	94	93			
	100	99	97	97	98	99	
			96	96	96		

JAMES SUCKLING.COM

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