

# 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



## 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](mailto:bodega@emiliomoro.com) · [www.emiliomoro.com](http://www.emiliomoro.com)



	2007	2008	2009	2010	2011	2014	2015
	96	96	93	92	92	93	92
	94	90	95	94	90	95	
	93	92	96	97	95	95	
			93	92			
	93		93	95	93		
	94	94	93		93		95
	99	97	97	98	99		97
		96	96	96	96		95
<small>JAMESBUCKLING.COM</small>					93		



EMILIO MORO  
BODEGAS