

MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2016

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

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

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo granate profundo y de capa marcada. En nariz es expresivo e intenso, deleitándonos con los mejores aromas varietales de las cepas de Tempranillo del pago, ensamblados perfectamente con aromas especiados y tostados de las mejores maderas. En boca es voluminoso, de paso complejo y amplio con un final largo y postgusto fino.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso

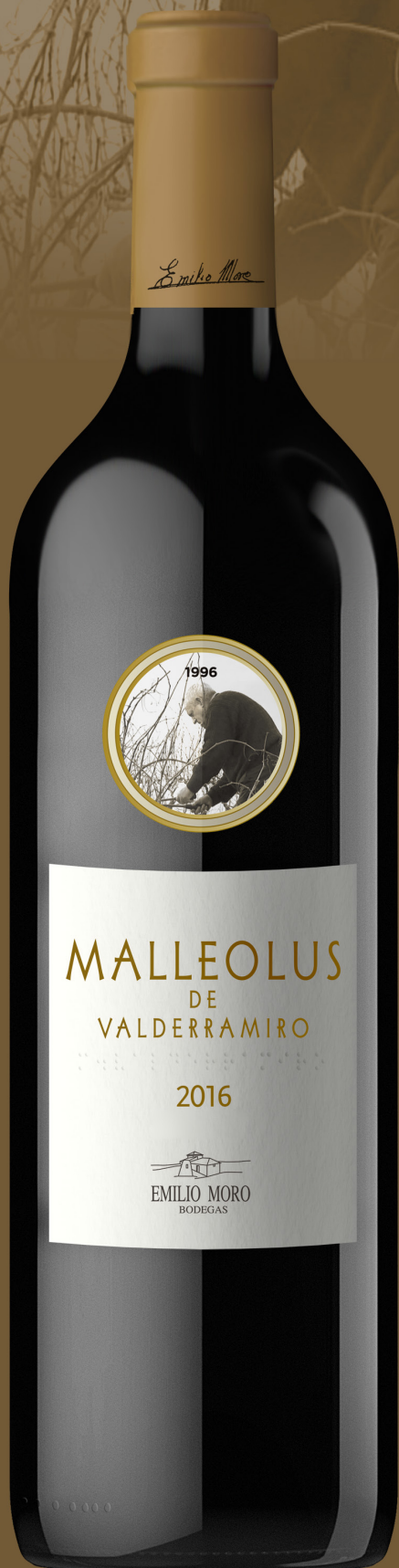
Localidad: Pesquera de Duero

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 · www.emiliomoro.com



	2007	2008	2009	2010	2011	2014	2015
	96	96	93	92	92	93	92
Wine Spectator	94	90	95	94	90	95	
	93	92	96	97	95	95	
Wine & Spirits			93	92			
vinous	93		93	95	93		
	94	94	93				
Guía Proensa	99	97	97	98	99		97
		96	96	96	96		95
JAMES SUCKLING.COM					93		



EMILIO MORO
BODEGAS