EMILIO MORO
BODEGAS

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

RECONOCIMIENTOS

	2007	2008	2009	2010	2011	2014	2015	2016
Robert Parker	96	96	93	92	92	93	92	93
Wine Spectator	94	90	95	94	90	95	95	
Wine Enthusiast	93	92	96	97	95	95		
Wine & Spirits			93	92			91	
vinous	93		93	95	93	94	95	
Guía Peñín	94	94	93			93	95	95
Guía Proensa	99	97		98	99		97	
Vinos		96	96	96	96		95	
James Suckling					93			
Jeb Dunnuck							96	92

www.emiliomoro.com

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR