

MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2018

HISTORIA

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

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El ciclo vegetativo del 2018 comenzó marcado por unos meses de abril y mayo extraordinariamente lluviosos, lo que provocó un ligero retraso en la brotación. Durante los meses de verano la pluviometría se situó por debajo de los valores históricos, lo que contribuyó a equilibrar el ciclo vegetativo de la vid. En cuanto a las temperaturas, estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración donde estuvieron por encima de lo habitual, lo que propició unos niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en la uva.

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

De color rojo cereza picota con ribetes granates. En la nariz es intenso y elegante, con una base de fruta madura que se mezcla con los sutiles aromas terciarios de especias dulces y cacao. En la boca es equilibrado, con un gran cuerpo pero de tanino dulce y amable, con un postgusto largo y muy persistente.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso

Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble americano

Varietal: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barrica roble francés



RECONOCIMIENTOS

	2007	2008	2009	2010	2011	2014	2015	2016
	96	96	93	92	92	93	92	93
Wine Spectator	94	90	95	94	90	95	95	
	93	92	96	97	95	95		
WineSpirits			93	92			91	
vinous	93		93	95	93	94	95	
	94	94	93			93	95	
	99	97		98	99		97	
		96	96	96	96		95	
JAMES SUCKLING.COM					93			
JEB DUNNUCK							96	



www.emiliomoro.com

WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR