

EMILIO MORO

VENDIMIA SELECCIONADA

2018

HISTORIA

Bodegas Emilio Moro pretende recordar y honrar la historia y tradición de Emilio Moro a través de este vino. Es por esta razón que el emblemático pago de Camino Viejo da nombre a esta añada de Vendimia Seleccionada de Bodegas Emilio Moro.

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

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y sometido a una crianza en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo intenso y de capa muy tupida. En nariz apreciamos aromas a madera nueva como los torrefactos y los tostados perfectamente ensamblados con las notas de fruta madura. El paso por boca es intenso y completo, integrado perfectamente con la acidez.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso

Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barricas de roble francés



	2015	2016	2017
	90	92	91
	94	93	
	93		
			
			
			
			
			
<small>JAMES SUCKLING.COM</small>			



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