

EMILIO MORO

2017

HISTORIA

Este vino lleva el nombre de su creador y es el alma mater de la Bodega. Desde la cosecha del 98, esta marca se refiere al vino elaborado con viñedos de entre 12 y 25 años, aunque anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Añada excepcional y única. Debido a las heladas que cayeron en 2017 la cosecha se redujo un 50 % de sus posibilidades de producción del viñedo. De esta manera se ha logrado en esta añada la máxima calidad de uva. Nos encontramos ante un añada de grandes expectativas de calidad

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas procedentes de viñas de entre 12 y 25 años. Su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con posterior crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

ANÁLISIS DE CATA

Elegante y sutil, marcado por una producción muy escasa que saca las mejores esencias. Es un vino potente, equilibrado y con una elegancia sobrenatural. Con los aromas del tempranillo pulidos con la crianza, las notas de madera aparecen en el fondo fundidas con la personalidad de la variedad. La boca es un reflejo de la nariz, potente y carnosa pero con un tanino meloso y pulido.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera de Duero

Suelo: Arcilloso-calizo-pedregoso

Localidad: Pesquera de Duero

Producción: 750.000 botellas de 75 cl

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: 12 meses roble francés y americano

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
--	------	------	------	------	------	------	------	------



92

90



90 90



90

90

92

91

90



92

91

91



92

91

91

90



93

93

90





90

90

90

JAMES SUCKLING.COM



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