

VENDIMIA SELECCIONADA 2016


EMILIO MORO
BODEGAS

VARIEDAD

100% Tempranillo (Tinto Fino)

PRODUCCIÓN

13.060 botellas de 75 cl

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2016

Las temperaturas frescas del inicio de la primavera y las abundantes lluvias retrasaron ligeramente la brotación del viñedo. Estas mismas lluvias en forma de reservas del suelo tendrán gran importancia en el resto del ciclo vegetativo de la vid. Tras la primavera llegó un verano con temperaturas ligeramente superiores a las normales. En cuanto a las lluvias del periodo estival el comportamiento fue similar a la media siendo el mes de septiembre especialmente seco. Las reservas de agua del suelo acumuladas durante el invierno y la primavera fueron suficientes para mantener un rendimiento óptimo de la planta, unido al mes de septiembre seco y caluroso dio como resultado un año de cosecha abundante equilibrada y con gran madurez.

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 cada año, la mejor parcela donde trabajamos para producir Emilio Moro será la utilizada para embotellar Vendimia Seleccionada de Bodegas Emilio Moro.

ANÁLISIS DE CATA

Rojo cereza picota con ribetes rubí. En la nariz es limpio e intenso, con una base madura de frutos negros que gana complejidad con el aporte sutil de las maderas nobles, el equilibrio ideal entre dulzura y carácter. En la boca es envolvente y sedoso de buena estructura y agradable paso por boca.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uva seleccionada del pago de La Mira, de suelo arcilloso, situado a 900 metros de altitud. Fermentado a temperatura controlada y sometido a una crianza de 12 meses con barricas de roble americano y roble francés al 50%, combinando el uso de roble nuevo y segundo año.



 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

	2015
	_____
	94
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
JAMES SUCKLING.COM	_____

 www.emiliomoro.com
 BodegaEmilioMoro
 Emilio_Moro
 bodegasemiliomoro
 Bodegas Emilio Moro