

# VENDIMIA SELECCIONADA 2015



## VARIEDAD

100% Tempranillo (Tinto Fino)

## PRODUCCIÓN

2.500 botellas de 75 cl

## CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2015

Desde el mes de abril hasta la segunda quincena del mes de julio las temperaturas fueron más elevadas de lo normal lo que provocó un buen desarrollo vegetativo. Las lluvias puntuales de julio ayudaron a superar las altas temperaturas de esta época. Después del envero las temperaturas nocturnas descendieron notablemente mientras que las diurnas se situaron en una media de 25°C. Este hecho favoreció enormemente la maduración y adelantó la vendimia dando como resultado una añada extraordinaria.

## 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

De color rojo cereza picota, muy cubierto. En nariz es intenso y complejo dominando las notas de frutos negros de la tinta fina en su justo punto de maduración. En un segundo plano se aprecian las notas de las maderas nobles, balsámicos, especias y sutiles torrefactos. En la boca es carnoso y de gran volumen con un tanino dulce y persistente, de postgusto largo.

## 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.



[www.emiliomoro.com](http://www.emiliomoro.com)



[BodegaEmilioMoro](#)



[Emilio\\_Moro](#)



[bodegasemiliomoro](#)



[Bodegas Emilio Moro](#)