# EMILIO MORO

## 2023

## HISTORIA

Lleva el nombre de su creador, es el alma máter y buque insignia de Bodegas Emilio Moro. Su lanzamiento tuvo lugar en 1989, año en el que se dio la primera cosecha de la bodega bajo la D.O. Ribera del Duero y desde el primer momento ha sido el representante de nuestro terroir. Es el claro ejemplo de la pasión de cuatro generaciones de una familia dedicada al cultivo del viñedo y a la elaboración de vinos Ribera del Duero con alma.

## CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

En el invierno de 2023, las lluvias fueron generosas afectando a las reservas hídricas del suelo, pero el ciclo empezó sin las típicas lluvias primaverales y se alargó hasta junio. Las temperaturas fueron más altas de lo esperado y provocó una maduración completa en el fruto. Justo antes de la recolección se dieron generosas tormentas que modularon el ciclo y equilibraron la concentración.

## ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas procedentes de viñas de mediana edad. Su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con posterior crianza en barricas de roble francés y americano.

## ANÁLISIS DE CATA

De color rojo picota intenso con reflejos violáceos que aún delatan su juventud, Emilio Moro 2023 presenta una capa alta y brillante. En nariz despliega una intensa expresión frutal, dominada por notas de frutos negros y rojos, que se entrelazan con matices de vainilla, cacao y un sutil toque especiado procedente de su crianza mixta en roble francés y americano. En boca se muestra sedoso y envolvente, con un tanino pulido que sostiene un equilibrio impecable entre madurez y frescura. La fruta vuelve a ser protagonista, arropada por una acidez precisa y una elegante integración de la madera. Su final es largo, armónico y persistente, dejando una sensación de agradable equilibrio.




WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

## FICHA TÉCNICA

**DO:** Ribera del Duero

**Suelo:** Arcilloso-calizo-pedregoso

**Localidad:** Pesquera de Duero

**Orientación:** Suroeste

**F. Maloláctica:** 30 días en depósito de acero inoxidable

**Variedad:** Tempranillo

**Crianza:** Barrica de roble francés y americano

EMILIO MORO
BODEGAS

## RECONOCIMIENTOS

| | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Robert Parker | | 90 | | 90-91 | 90 | 91 | | | |
| Wine Spectator | | 90 | 90 | | | | | | |
| WINE ENTHUSIAST | | 90 | | 92 | 93 | | 94 | | |
| Wine & Spirits | | 91 | | 90 | | 91 | | | |
| vinous | 90 | | | 92 | 92 | | | | 90 |
| Guía Peñín | | | | 92 | 91 | 92 | 92 | 92 | 91 |
| Guía Proensa | | | | | 94 | | | 90 | |
| >vinos | 90 | 90 | 92 | | 91 | | | | |
| JAMESSUCKLING.COM | | | 91 | 92 | | | 91 | 92 | 91 |
| JEB DUNNUCK | | | | | 90 | 91 | 90 | | |
| Decanter | | | | | | 91 | | | |
| GG | | | | | | | | 94 | 95 |