EMILIO MORO
Vendimia Seleccionada

2023

HISTORIA
Vendimia Seleccionada nace del mimo absoluto de nuestros viñedos. Elaborado con la cuidada selección de una de las parcelas destinada a elaborar Emilio Moro según su comportamiento durante la añada. Este vino pretende rememorar y honrar la historia y la tradición de Bodegas Emilio Moro.

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

ANÁLISIS DE CATA
Color rojo picota intenso con ribete violáceo. En nariz despliega una paleta aromática profunda y precisa, con frutos negros maduros, acompañados de notas de regaliz, clavo y vainilla. Al agitar, se suman matices de cacao y un fondo balsámico que aporta frescura. En boca es envolvente, con acidez equilibrada y un recorrido sabroso y estructurado. Final largo y armónico, invitando a seguir bebiendo.



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

FICHA TÉCNICA
DO: Ribera del Duero
Suelo: Arcilloso
Localidad: Pesquera de Duero
Orientación: Suroeste
F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable
Variedad: Tempranillo
Crianza: Barricas de roble francés

EMILIO MORO
BODEGAS

RECONOCIMIENTOS

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Robert Parker	90	92	91	92+				
Wine Spectator	94	93				90		
Wine Enthusiast	93		90		92	93		
Wine & Spirits				90				
vinous	91	93					91	92
Guía Peñín		92	92		92		91	92
Guía Proensa						93		
>vinos								
James Suckling					92	92	92	
Jeb Dunnuck		92		91				
GG				95		94		95