EMILIO MORO
BODEGAS

MALLEOLUS
DE VALDERRAMIRO
2017



HISTORIA
Recibe el nombre del Pago de Valderramiro que fue plantado en 1924. El sentido de elaborar este vino es dar el máximo protagonismo al "terroir".

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA
Se trata de una añada excepcional y única. Con motivo de las heladas que cayeron en 2017, la cosecha se redujo un 50% respecto a las posibilidades de producción del viñedo. Malleolus de Valderramiro logra en la cosecha del 17 la máxima calidad de uva, por lo que nos encontramos ante una añada de grandes expectativas.

ELABORACIÓN
La fermentación alcohólica se ha realizado durante 26 días en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño a temperatura controlada. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble americano y la crianza en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE CATA
Color rojo granate muy cubierto. En nariz destacan los aromas varietales del tempranillo madurados y matizados tras su paso por barrica. Su evolución en copa es excelente desarrollando matices complejos propios de los grandes vinos. En la boca es carnoso, con mucho volumen pero de paso amable, de postgusto largo y muy persistente.

FICHA TÉCNICA
DO: Ribera del Duero
Suelo: Arcilloso
Localidad: Pesquera de Duero
Orientación: Suroeste
F. Maloláctica: 30 días en barrica de roble americano
Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)
Crianza: Barrica roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2007	2008	2009	2010	2011	2014	2015	2016
Peñín	96	96	93	92	92	93	92	93
Wine Spectator	94	90	95	94	90	95	95	
Wine Enthusiast	93	92	96	97	95	95	94	
Wine & Spirits			93	92			91	
vinous	93		93	95	93	94	95	
Guía Peñín	94	94	93			93	95	95
Guía Proensa	99	97		98	99		97	98
Vinos		96	96	96	96		95	
James Suckling					93			
Jeb Dunnuck							96	92
Decanter								94
GG								96

www.emiliomoro.com

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR