EMILIO MORO

Vendimia Seleccionada

2021

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

La climatología de la añada 2021 ha estado marcada por temperaturas ligeras durante la primavera, precipitaciones acumuladas durante el mes de abril y un verano con temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual, lo que ralentizó el ciclo vegetativo de la planta. Al inicio del otoño las lluvias fueron escasas, favoreciendo así la maduración de la uva.

ELABORACIÓN

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

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo picota muy cubierto, en nariz presenta una intensidad alta con notas características de fruta negra madura, moras y arándanos. En copa evoluciona de forma natural desarrollando complejas y sutiles notas, destacando los matices especiados. En boca es untuoso y estructurado de buen volumen y paso agradable con un postgusto largo y persistente.



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
Robert Parker Wine Advocate	90	92	91	92+			
Wine Spectator	94	93				90	
WineEnthusiast	93		90		92	93	
Wine & Spirits				90			
vinous	91	93					91
Guía Peñín		92	92		92		
Guía Proensa						93	
>vinos							
JAMESSUCKLING.COM					92	92	
JEB DUNNUCK		92		91			
GG				95		94	