

EMILIO MORO

2017

HISTORIA

Este vino lleva el nombre de su creador y es el alma mater de la Bodega. Desde la cosecha del 98, esta marca se refiere al vino elaborado con viñedos de mediana edad, aunque anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Añada excepcional y única. Debido a las heladas que cayeron en 2017 la cosecha se redujo un 50% de sus posibilidades de producción del viñedo. De esta manera se ha logrado, en esta añada, la máxima calidad de uva. Nos encontramos ante una añada de grandes expectativas de calidad.

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

Elegante y sutil, marcado por una producción muy escasa que saca las mejores esencias. Es un vino potente, equilibrado y con una elegancia sobrenatural. Con los aromas del tempranillo pulidos con la crianza, las notas de madera aparecen en el fondo fundidas con la personalidad de la variedad. La boca es un reflejo de la nariz, potente y carnosa pero con un tanino meloso y pulido.

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: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barrica de roble francés y americano

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
--	------	------	------	------	------	------	------	------

La Opinión

92

90

90-91 90

Wine Spectator

90

90

WINEENTHUSIAST

90

92

91

90

92

Wine & Spirits

91

91

90

vinous

91

91

90

GUÍAPENÍN

93

90

Guía Proensa

>vinos

90

90

90

90

91

JAMES SUCKLING.COM

91

92

BODEGAS EMILIO MORO

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315

Pesquera de Duero, Valladolid

Teléfono: +34 983 87 84 00 · Fax: +34 983 87 01 95

E-mail: bodega@emiliomoro.com · www.emiliomoro.com



EMILIO MORO
BODEGAS