

EMILIO MORO 2010

“Referencia al espíritu de la Ribera del Duero”

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

600.000 botellas de 0,75 cl.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2010

Aunque las heladas primaverales retrasaron la brotación, la viña se desarrolló favorablemente aprovechando las reservas hídricas por las abundantes lluvias del invierno y las altas temperaturas en verano. Vendimia tranquila y escalonada.

HISTORIA

Este vino lleva el nombre de su creador y es el *alma mater* de la Bodega. Anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas pero, a partir de la cosecha del 98, estos conceptos desaparecen. Esta marca ahora sólo se refiere al vino elaborado con viñedos de entre 15 y 25 años.

ANÁLISIS DE CATA

Este vino tiene su origen en una selección de nuestras viñas de mediana edad con una representación de nuestros suelos más importantes, es por eso que, en el vino se refleja una gran variedad de matices aromáticos y sensaciones gustativas, notas que se presentan de una forma compleja y llena de armonía, en parte, apadrinada por su crianza en barricas durante 12 meses.

La combinación de orígenes de roble y tostados es consecuencia directa del conocimiento profundo sobre nuestros vinos, escogiendo aquellas barricas que durante los últimos años han demostrado aportar finura, elegancia y ternura a través de su integración con el vino, verdadero protagonista de todo el conjunto.

ELABORACIÓN

15 días en maceración con los hollejos y tiene una crianza de 12 meses en bodega de roble americano y roble francés hasta su embotellado.



EMILIO MORO
BODEGAS



PUNTUACIONES

2009

2010

Wine & Spirits
MAGAZINE

92

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

92

GUÍA PEÑÍN

93

93



WINEinMODERATION.eu
a pan-European programme to promote
moderation in wine consumption

Síguenos en:

f



t



Web

