

EMILIO MORO 2014

“Referencia al espíritu de la Ribera del Duero”



EMILIO MORO
BODEGAS

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

600.000 botellas de 0,75 cl.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2014

Un año extraordinario, con un invierno muy lluvioso y una primavera marcada por las altas temperaturas que favorecieron el desarrollo vegetativo de la vid. Durante el verano se dieron temperaturas ligeramente superiores a la media y lluvias escasas, pero gracias a las noches frescas las viñas no sufrieron estrés lo que favoreció enormemente la completa madurez aromática y polifenólica. La benevolencia del clima propició una vendimia temprana lo que evito que las lluvias de octubre comprometieran la sanidad uva.

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 12 y 25 años.










ANÁLISIS DE CATA

Este Emilio Moro con rojo cereza intenso destaca una vez más por su expresión aromática dónde en este 2014 se ha conseguido conjugar la frescura y la viveza con la elegancia y la complejidad consiguiendo uno de los mejores representantes de la marca Emilio Moro de los últimos años. En esta ocasión los aromas aportados por la madera están en perfecta armonía e integración con los primarios de la uva siendo difíciles de distinguir unos de otros. En la boca el equilibrio continúa siendo un vino de gran peso y estructura se presenta meloso y equilibrado.

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.

2008 2009 2010 2011 2012 2013

	90			92		
						
	90	90	90	92	91	
	92	91				
	91	92		91	91	90
	SV					
	91	93	93	90		
						
			90	90		90



Síguenos en:

f



t



Web



Ctra. Peñafiel-Valoria, s/n
47315 Pesquera de Duero
Valladolid - España

T: +34 983 878 400
F: +34 983 870 195
E: bodega@emiliomoro.com

W: www.emiliomoro.com