

# MALLEOLUS 2013

“Alta expresión de la variedad Tinto Fino”



EMILIO MORO  
BODEGAS

## VARIEDAD

100% TINTO FINO

## PRODUCCIÓN

100.000 botellas de 0,75 cl.

## CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2013

El inicio de la primavera estuvo caracterizado por abundantes lluvias y temperaturas bajas, lo que retrasó el inicio de la brotación. Las reservas hídricas del suelo favorecieron el ciclo vegetativo de la vid durante el periodo de verano, provocando una extraordinaria madurez fenólica.

El periodo de vendimia estuvo marcado por las lluvias y un ligero descenso de las temperaturas, que mantuvo el grado alcohólico por debajo de los niveles de años anteriores, consiguiéndose un excelente equilibrio en la composición de la uva.

## HISTORIA

La palabra “Malleolus” proviene del latín y significa majuelo, forma de denominar a los viñedos en Pesquera de Duero. Para elaborar este vino hemos seleccionado uvas de majuelos de entre 25 y 75 años cuya conducción es en vaso y espaldera.

## ANÁLISIS DE CATA

La añada 2013 es sinónimo de selección y trabajo, gracias a esos dos factores se ha conseguido un año más producir un Malleolus fiel a su personalidad. El color intenso y vivo adelanta las sensaciones que nos da este vino en nariz, donde la nobleza de nuestras viñas más viejas alcanza su máxima expresión a pesar de la difícil añada. Destacan los varietales más genuinos del tinto fino enriquecidos con notas sutiles de crianza, dando un conjunto intenso y franco. En la boca es goloso, redondo, de gran intensidad y equilibrio.

## ELABORACIÓN

El vino ha permanecido 18 días macerándose con los hollejos y envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés Allier hasta el momento de su embotellado.



2007 2008 2009 2010 2011 2013



92 92 92 92 90



92 90 90 94 94



91 90 90 94 94



91



92 92 92 92



SV 90



92 93 93 93



92 92 90 91



90 94 92

WINE IN MODERATION.eu  
a pan-European programme to promote moderation in wine consumption

Síguenos en:



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