

"Terroir de gran intensidad balsámica y untuosidad "

"Terroir of great balsamic intensity and richness"

	2006	2007	2008	2009	2010
 Wine Spectator	95	96	96	93	92
 Wine Enthusiast	93	94	90	95	
 Wine & Spirits	97	93	92	96	
 Stephen Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLAR				92	
 Decanter	94	93		93	
 GUÍAPEÑÍN	92	94	94	93	
 Guía Proensa	100	99	97	97	
 >vinos			96	96	




EMILIO MORO
BODEGAS



MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO

IMAGEN / IMAGE

Año 1996, Emilio Moro podando.

The year is 1996, and we see Emilio Moro pruning.

VARIEDAD / VARIETY

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN / PRODUCTION

7.000 botellas de 0,75 cl.

HISTORIA / HISTORY

Elaborado con uvas procedentes del Pago de Valderramiro, de 85 años de edad. La producción de estos viñedos es de 2.000 Kg./Ha y el sentido de elaborar este vino es dar el máximo protagonismo al "terroir".

"Malleolus of Valderramiro" is made with grapes from the 85 year old Valderramiro vine plot. The yield from these vineyards is 2,000 kg / ha and the idea in the production of this wine is to maximize the role to the "terroir".

ANÁLISIS DE CATA / TASTING NOTES

De color rojo cereza madura, de capa alta con tonalidades oscuras en el corazón. En nariz es opulento e intenso, con predominancia de los frutos negros y una marcada mineralidad acompañada de aromas tostados de madera noble, de una gran complejidad de notas especiadas y dulzonas. En boca se presenta como un conjunto poderoso y persistente con un tanino sedoso que envuelve el paladar. De postgusto largo y persistente, su recuerdo perdura en el paladar.

Intense ripe cherry-red colour, with dark tones at the heart. The nose is opulent and intense, dominated by black fruits and a marked minerality, accompanied by toasted aromas of fine oak. A great complexity of spicy and sweet nuances. On the palette it is a powerful ensemble, persistent with a silky tannin that envelopes the palette. The finish is long and persistent, and lingers on the palette.

ELABORACIÓN / PROCESS

32 días de maceración en depósitos de 3.000 Kg., fermentación maloláctica en barrica de roble americano y una crianza en barrica de roble francés durante 18 meses.

32 days of maceration in 3.000 Kg. vats, malolactic fermentation in American oak barrels and ageing in French oak barrels for 18 months.

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

