

“Alta expresión de la variedad
Tinto Fino ”



COSECHA

2007

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

170.000 botellas de 0,75 l.

PUNTUACIONES

93 puntos sobre 100 en el Top 100 de Wine Enthusiast.

93 puntos sobre 100 en Wine Advocate.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Año bastante fresco y seco en general, alcanzando altas temperaturas durante el proceso de maduración obteniéndose buenos índices de calidad (11 al 26 de octubre).

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

Color picota madura, fondo cubierto con ribete granate en capa fina. En nariz es un vino muy intenso donde predomina la fruta negra sobre madura y en confitura, notas balsámicas y maderas aromáticas. Igualmente sobresalen aromas especiados de clavo, café, té y cacao con toques minerales arcillosos. En boca es potente y concentrado de gran equilibrio y muy sabroso. Por vía retronasal aparecen de nuevo los especiados, la fruta negra y las maderas aromáticas. El paso por boca es aterciopelado y con una excelente integración entre fruta y madera.

ELABORACIÓN

El vino ha permanecido 28 días macerándose con los hollejos y posteriormente realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Ha sido envejecido durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés Allier hasta el momento de su embotellado.



malleolus



emiliomoro.com