

*“Terroir de persistencia aromática,
expresivo y muy personal”*

COSECHA

2007

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

3.000 botellas de 0,75 l.

PUNTUACIONES

97 puntos sobre 100 en Wine Advocate en la
añada 2006, siendo el vino español con más
puntuación.

malleolus de
sanchomartín

ms



EMILIO MORO
BODEGAS

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

“Malleolus de Sanchomartín” está elaborado con uvas procedentes del Pago de Sanchomartín situado dentro del término municipal de Pesquera de Duero. Viñedo de 0,70 Ha, se sitúa sobre una ladera en la margen derecha del río Duero. Los vinos producidos en esta parcela son tánicos y con una demarcada acidez, lo que les hace ser ideales para su crianza en madera. Este pago posee excelentes condiciones para la sobre maduración.

La plantación se realizó en 1964 injertando sobre patrón americano 110 Richter, púas tomadas de los viñedos más antiguos de la familia: “Resalzo y Valderramiro”.

ANÁLISIS DE CATA

Color de picota muy madura con notas violáceas. En nariz es amplio y persistente. Aromas de mora y la zarzamora y especiados - balsámicos como el regaliz propios de la variedad. Se pueden apreciar algunas notas de flor blanca perfumadas y muy femeninas que realzan su complejidad. Tonos torrefactos que recuerdan a la canela, el clavo, el jengibre y el anís. Notas frondosas de monte bajo como el ládano, resinosas como la mirra y dulzonas como el cacao y la vainilla. Su paso por boca en un principio sedoso y aterciopelado evoluciona hasta una poderosa estructura con taninos golosos y muy condensados consiguiendo una larguísima persistencia.

ELABORACIÓN

Fermentación maloláctica y posterior estancia de 22 meses en bodega nueva de roble Francés.



emiliomoro.com