



*“Terroir de gran intensidad
balsámica y untuosidad”*

COSECHA

2007

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

6.000 botellas de 0,75 l.

PUNTUACIONES

95 puntos sobre 100 en Wine Advocate en la
añoada 2006.

malleolus de
valderramiro

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 Valderramiro” está elaborado con uvas procedentes del Pago de Valderramiro. En este Pago la Bodega tiene tres viñedos de 85 años de edad de Tinto Fino. 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”.

ANÁLISIS DE CATA

Color cereza sobre madura de capa alta y con ribetes negros en corazón. La intensidad olfativa es muy alta, compleja y profunda. Este Malleolus de Valderramiro 2007 no deja indiferentes a sus antecesores, manteniendo con gran pureza el perfil que siempre ha acompañado este gran vino, tonos torrefactos y breas, que acunan las notas de frutas en sazón muy dulzanas y maduras, regaliz, especias y tabacos, forman un acorde olfativo único. En boca presenta taninos cremosos y tostados finos, con una intensa mineralidad que va unida a la madera nueva. Su estructura esta repleta de fruta madura, es untoso con mucho volumen y una madera magníficamente integrada. Posgusto con sensaciones de cacao alicorado y frutos del bosque en sazón.

ELABORACIÓN

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



emiliomoro.com