

“Referencia al espíritu de
la Ribera del Duero ”



COSECHA

2007

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

30.000 botellas de 0,5 l.
500.000 botellas de 0'75 l.

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

Este vino lleva el nombre de su creador y es el *alma mater* de la Bodega. Anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas pero, a partir de la cosecha del '98, estos conceptos desaparecen. Esta marca ahora sólo se refiere al vino elaborado con viñedos de entre 15 y 25 años.

ANÁLISIS DE CATA

De color cereza muy cubierto. Aromas intensos de frutas negras en sazón muy maduras, tostados finos en equilibrio y muy bien integrados. Potente en boca, amplio, carnoso, sabroso y con taninos grasos de fruta negra. Toques de vainilla, balsámicos y especiados de buenas maderas nobles. Final largo y pleno.

ELABORACIÓN

28 días en maceración con los hollejos y tiene una crianza de 12 meses en bodega de roble americano y roble francés hasta su embotellado.

EMILIO MORO
EM



emiliomoro.com