

CM BY CARLOS MORO 2015

D.O.C.A. RIOJA



La añada 2015

El C.R.D.O.Ca. Rioja ha otorgado la valoración oficial de 'MUY BUENA' a la cosecha 2015, la más temprana de la historia de Rioja. Una uva fresca y elegante, con una notable aptitud para la crianza, unido a la buena climatología que durante todo el ciclo, favoreció el excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo, permitió que se alcanzara un correcto equilibrio madurativo en todos los viñedos, a lo que contribuyó decisivamente un mes de septiembre excepcionalmente favorable para la elaboración de vinos de alta calidad.

El viñedo

Suelos calcáreos y frescos de San Vicente de la Sonsierra, parcelas de Gallomate, San Martín y La Rad. Viñedos viejos de entre 25 y 80 años, en vaso, de limitadas producciones y uvas de pequeño tamaño. Suelo de presierra peculiar y excelente para un viñedo austero en un clima casi serrano.

El vino

CM by Carlos Moro es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de San Vicente de la Sonsierra (Rioja). Estos viñedos de entre 25 y 80 años están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra, con una producción entre 3.000 y 5.000 Kg. por hectárea. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano en cajas de menos de 12 Kg.

Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica. En octubre, tras la vendimia, se lleva a barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellado, donde permanecerá el tiempo necesario en botella hasta salir al mercado a partir de 2017. Es un vino de intensidad alta, de color picota intenso y brillante, con una buena estructura y un gran equilibrio, muy sabroso con largo retrogusto.

Formato 750ml y 1500 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Gallomate, San Martín y La Rad
Localidad	San Vicente de la Sonsierra
Superficie	16 has.
Textura del suelo	franco arcilloso
Altitud	580-600msnm
Producción/ha	5.000 kgs/ha
Pendiente	0-15%

Vendimia y envejecimiento

Varietal	100% Tempranillo
Vendimia	4ª semana de Septiembre de 2015
Tipo de vendimia	manual en cajas de menos de 12 kgs
Tipo de selección	doble mesa de selección (racimo y grano)
Primera vendimia	2015
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Botellas producidas	botellas numeradas 79.850 (75 cl) y 2.995 (150 cl)
Fermentación alcohólica	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Fermentación maloláctica	tinós de madera
Crianza	12 m barrica nueva (65% francés, 35% americano)

Datos analíticos

Alcohol	14%
Azúcar residual	2,3g/l
Acidez	5,4 g/l
Extracto seco	28 g/l

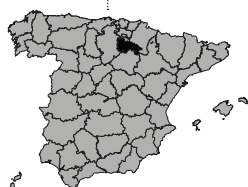
Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 15-17°C

San Vicente de la Sonsierra



LA RIOJA



CARLOS MORO

PRODUCTOR
Bodegas y Viñedos Carlos Moro
Enólogo: Félix González
Elaboración:
Bodega Carlos Moro
D.O.Ca. Rioja - España

www.bodegacarlosmoro.com
enologia@bodegacarlosmoro.com

#CarlosMoroRioja   