

CARLOS MORO

FINCA LAS MARCAS 2015

D.O. RUEDA



La añada 2015

Este año hemos asistido, en la DO Rueda, a una vendimia temprana, la uva ha madurado antes de tiempo, debido a que la escasez de lluvias ha generado un estrés hídrico, y a las altas temperaturas alcanzadas. Estas condiciones, han provocado un engordamiento menor de la fruta, con un menor peso, motivo por el que se ha dado una merma en la producción respecto al año anterior.

El viñedo

Suelos pobres de textura arenosa y zonas de aluvial. Orientación sur oeste. Plantación de 15 años de edad, variedad verdejo con patrón R-110. Densidad 2.300 plantas por hectárea. Conducción en espaldera con poda a vara y pulgar. Carga aproximada de 6.000 kg. por hectárea. Situados en la cuenca del río Duero, con una altitud de 650 m sobre el nivel del mar, en una zona con clima occidental y gran oscilación térmica entre el día y la noche.

El vino

Amarillo paja pálido, con vivos ribetes verdosos. Limpio y muy brillante. Franco, elegante y de gran complejidad. Múltiples y armónicos matices, aromas tropicales de maracuyá y mango, entre anisados herbáceos y flores blancas, en perfecto equilibrio con los aromas de la bodega, con sutil clavo, vainilla, toffe y madera de cedro. Muy elegante y aterciopelado, con una viva acidez que lo hace fresco y untuoso, con excelentes sensaciones de aromas cítricos, sutiles tropicales, leves ahumados, elegantes balsámicos, con final largo, fresco, vivo y muy equilibrado.

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca Las Marcas
Localidad	Villalba de Adaja (Matapozuelos)
Superficie	85.14 ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	franco-arenoso
Altitud	650
Producción/ha	6.000 kg/ha
Orientación del vaso	Oeste-Este y Suroeste-Noroeste
Pendiente	0-5%
Año de plantación	2000

Vendimia y envejecimiento

Varietal	100% Verdejo
Vendimia	Septiembre
Primera vendimia	2014
Tipo de elaboración	tradicional en blanco (fermentado en barrica)
Botellas producidas	11.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)
Crianza	6 meses en barrica francesa nueva y 6 en botella

Datos analíticos

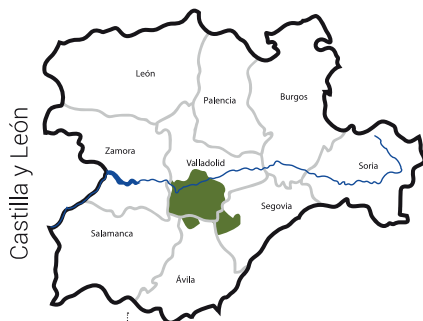
Alcohol	13.5%
Azúcar residual	3.5 g/l
Acidez	5.2 g/l
Extracto seco	22 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 6-8°C

Reconocimientos

- 93 PUNTOS RESTAURADORES 2016 (Las Marcas 2014)



PRODUCTOR
Bodegas y Viñedos Carlos Moro.
Enólogo: Alberto Gómez
Elaboración: ByVCM
D.O. Rueda - España

www.bodegacarlosmoro.com
info@bodegacarlosmoro.com