

# CARLOS MORO

## FINCA VALDEHIERRO 2014

### D.O. CIGALES



#### La añada 2014

Invierno lluvioso y suave, con posterior primavera calurosa, con ausencia de lluvias y cierta sequía, con brotación de la vid la primera quincena de mayo, con el ciclo de un año normal-medio. Posterior verano seco y suave, sin grandes temperaturas, lo que retrasó el ciclo de maduración hasta al menos 15 días de un año normal. Maduración final muy lenta aunque equilibrada, con episodios de lluvia durante la misma, con vendimia dilatada a lo largo de todo el mes de octubre.

#### El viñedo

Suelos pobres de textura franca con aglomerado calizo y abundante aluvial. Orientación sur. Plantación centenaria de Tempranillo prefiloxérico con patrón. Densidad 1.100 plantas por hectárea plantadas en 1943. Conducción en vaso. Carga máxima de 3.000 kg. por hectárea. Situados en la cuenca del río Duero, a 750 metros de altitud sobre el nivel del mar, en una zona con clima continental y gran oscilación térmica entre el día y la noche.

#### El vino

Cardenal muy subido con intensos tonos amaratados, muy cubierto de capa, limpio y brillante. Franco, intenso y muy elegante, con vivos aromas de frutas rojas y negras maduras de la gama de la cereza, guinda, mora fresca y zarzamora, entre abundantes y complejos aromas terciarios procedentes de su crianza en barrica, destacando regaliz, café torrefacto, vainilla, clavo, con un elegante toque mineral de grafito. Muy elegante y aterciopelado, con un vivo, expresivo y agradable esqueleto de taninos dulces, bien equilibrados con una medida acidez, repitiéndose en retronasal la complejidad de múltiples aromas disfrutados en nariz, fruta roja, café, regaliz agradables torrefactos.

Formato 750ml

#### Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca Valdehierro
Localidad	Cubillas de Santa Marta
Superficie	3.10 ha
Formación	vaso (ecológico)
Textura del suelo	franco caliza
Altitud	750
Producción/ha	3.000 kg/ha
Orientación del vaso	Llano
Pendiente	0-10%
Año de plantación	1943

#### Vendimia y envejecimiento

Variiedad	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	2012
Tipo de elaboración	tradicional en tintos
Botellas producidas	10.500
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	16 meses en barrica

#### Datos analíticos

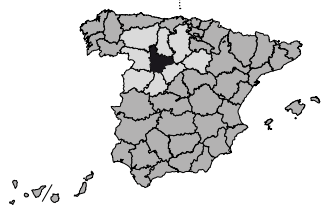
Alcohol	14,5%
Azúcar residual	2,5 g/l
Acidez	5,10 g/l
Extracto seco	29,8 g/l

#### Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C

#### Reconocimientos

- 93 PUNTOS WINE ENTHUSIAST 2016
- 90 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2017



PRODUCTOR  
Bodegas y Viñedos Carlos Moro.  
Enólogo: Francisco Guerra  
Elaboración: ByVCM  
D.O. Cigales - España

[www.bodegacarlosmoro.com](http://www.bodegacarlosmoro.com)  
[info@bodegacarlosmoro.com](mailto:info@bodegacarlosmoro.com)