

# CARLOS MORO

## FINCA VALMEDIANO 2014

### D.O. TORO



#### 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 arenosa. Plantación antigua a pié franco de variedad Tinta de Toro. Densidad 1.100 plantas por hectárea. Edad, plantadas hacia 1930. Conducción en vaso. Carga máxima de 3.000 kg. por hectárea. Situados en la cuenca del río Duero, a 650 metros de altitud sobre el nivel del mar, con un marcado clima continental y gran oscilación térmica entre el día y la noche.

#### El vino

Intensos tonos amarrotados, con tenue ribete cardenal, muy cubierto de capa, limpio y brillante. Franco, muy intenso y complejo, con vivos aromas de fruta negra madura; mermelada ácida de mora y mirtillo, con elegante fondo balsámico de espliego, en equilibrio con los aromas terciarios procedentes de la crianza en barrica, destacando especiados de clavo y pimienta negra, chocolate fino, torrefactos y regaliz de palo. Vivo esqueleto de taninos dulces, en equilibrio con una elegante calidez alcohólica. Persisten los mismos aromas existentes en nariz, repitiéndose una excelente complejidad con final muy largo armonioso, persistente, cálido y sedoso.

Formato 750ml

#### Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca Valmediano
Localidad	Toro
Superficie	1.84 ha
Formación	vaso (ecológico)
Textura del suelo	franco arenoso
Altitud	650
Producción/ha	3.000 kg/ha
Orientación del vaso	Llano y Este
Pendiente	0-5%
Año de plantación	1930

#### Vendimia y envejecimiento

Variiedad	100% Tinta de Toro
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	2012
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Botellas producidas	8.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	16 meses en barrica

#### Datos analíticos

Alcohol	15.00 %
Azúcar residual	2.00 g/l
Acidez	5.10 g/l
Extracto seco	35.00 g/l

#### Recomendaciones

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

#### Reconocimientos

- 88 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2015



PRODUCTOR  
Bodegas y Viñedos Carlos Moro.  
Enólogo: Félix González  
Elaboración: ByVCM  
D.O. Toro - España

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