

# OINOZ CRIANZA 2012

## D.O.C.A. RIOJA



San Vicente de la Sonsierra



### La añada 2012

Invierno muy seco y riguroso, con prolongada sequía a lo largo de la primera mitad de la primavera. Mes de abril muy lluvioso que beneficia una brotación ligeramente tardía por las duras condiciones invernales. Posterior verano muy caluroso y de una acusada sequía. Vendimia con ausencia de lluvias aunque con un pequeño y beneficioso golpe de agua a finales de septiembre.

### El viñedo

Suelos calcáreos y frescos de San Vicente de la Sonsierra, al norte del Ebro en la vecindad de afloramientos de aluvial, situados en el extremo norte de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Viñedos viejos de entre 25 y 80 años, en vaso, de limitadas producciones y uvas de pequeño tamaño. Sus características de finura y elegancia, se entienden al visitar las condiciones de este suelo de presierra peculiar y excelente para un viñedo austero en un clima casi serrano.

### El vino

Atractivo color cardenal oscuro con notables tonos violáceos, aromas de fruta roja fresca como frambuesa y zarzamora y florales de violeta, con sutiles mentolados de eucalipto, entre especiados de pimienta blanca, moderados de regaliz de palo y recuerdos de minerales y arcillosos, recuerdos de la tierra y de su crianza en barrica de roble francés y americano de tostados ligeros. Una boca amplia, elegante y suave, con una buena acidez que surge tras las sensaciones frutales y de tostados finos, con una agradable y larga sensación final.

Formato 750ml

### Origen del vino

Nombre del viñedo	Gallamate, La Canoca, La Rad
Localidad	San Vicente de la Sonsierra
Superficie	8 has., 2 has., 8 has.
Formación	vaso
Textura del suelo	franco-calizo
Altitud	590 m
Producción/ha	5.000
Orientación del vaso	norte-sur
Pendiente	15-25%
Años de plantación	1985, 1935, 1990

### Vendimia y envejecimiento

Varietal	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre - October
Primera vendimia	2012
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Botellas producidas	100.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	12 meses en barrica y 12 meses en botella

### Datos analíticos

Alcohol	14,10 %
Azúcar residual	1,80 g/l
Acidez	5,60 g/l
Extracto seco	32,0 g/l

### Recomendaciones

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



## CARLOS MORO

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

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