

CM PRESTIGIO BY CARLOS MORO 2015

D.O.C.A. RIOJA



San Vicente de la Sonsierra



LA 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 Labastida, parcelas de Acueducto, Altabaza, Cuba Negra y Larrazuri. Viñedos viejos de entre 35 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 Prestigio procede de la uva de variedad Tempranillo procedente de Labastida. En estos viñedos se realiza una poda especial a una yema con un potencial de producción máximo de 4.000 Kg por hectárea y una vendimia en su punto de madurez a mano en cajas de menos de 12 Kg.

En bodega, previo enfriamiento en cámaras frigoríficas, la uva pasa por un doble proceso de selección (racimo y grano). La fermentación alcohólica tiene lugar en pequeños depósitos, tras ella tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Su posterior crianza se hace en barricas de roble francés (80%) y americano (20%) de las mejores tonelerías del mercado, durante 18 meses, para su embotellado en enero de 2017. El resultado es un vino de una gran e intensa capa de color picota oscuro y brillante con un gran aroma, muy complejo y voluptuoso y un complejo sabor, largo y persistente.

Formato 750ml y 1500 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	El Acueducto, Altabaza, Cuba negra y Larrázuri
Localidad	Labastida
Superficie	10 has
Textura del suelo	franco arcilloso
Altitud	580-610 msnm
Producción/ha	4.000 kgs/ha
Pendiente	0-5%

Vendimia y envejecimiento

Varietal	100% Tempranillo
Vendimia	1ª semana de octubre 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 38.975 (75 cl) y 2.751 (150 cl)
Fermentación alcohólica	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Fermentación maloláctica	barricas nuevas de roble francés
Crianza	18 m barrica nueva (80% francés, 20% americano)

Datos analíticos

Alcohol	14%
Azúcar residual	2,2 g/l
Acidez	5,5 g/l
Extracto seco	28 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
enologia@bodegacarlosmoro.com