



CARLOS MORO
BODEGAS & VIÑEDOS



Carlos Moro Finca Las Marcas 2017 D.O. Rueda

Selección de uvas verdejo de producción uniforme, fermentación alcohólica y posterior crianza de 7 meses en barricas de roble francés de grano fino, con batoneado de sus lías. Amarillo paja pálido, con vivos ribetes verdosos. Fino, elegante y complejo, aunque ante todo verdejo y frutal; el vino sobre la madera, que solo acompaña. Fruta de hueso con tímidos tropicales de piña fresca, entre anisados, herbáceos y flores blancas, sobre suaves aromas de la barrica, con sutil clavo, vainilla, toffee y madera de cedro. Boca de viva acidez y medida untuosidad, con frescas sensaciones cítricas, sutiles tropicales, leves ahumados, con final largo, fresco, vivo y de excelente equilibrio.

Premios y puntuaciones

Añada 2016

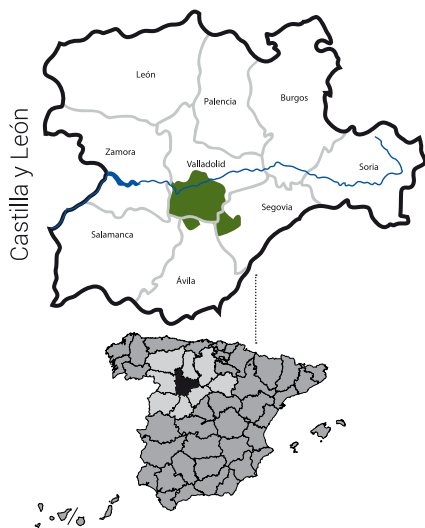
- 91 Puntos Guía Peñín 2019
- 91 Puntos Wine Spectator 2018
- 91 Puntos Anuario de Vinos de El País 2019

Añada 2015

- BACCHUS DE ORO 2017
- 92 PUNTOS MEDALLA DE PLATA DECANTER 2017
- 92 PUNTOS GUÍA REPSOL 2018
- 92 PUNTOS ANUARIO DE LOS VINOS EL PAÍS 2018
- 91 PUNTOS WINE ENTHUSIAST MAYO 2017
- 91 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2018

BODEGA CARLOS MORO
Enólogo: Alberto Gómez

Director Técnico: Carlos Moro y Félix González

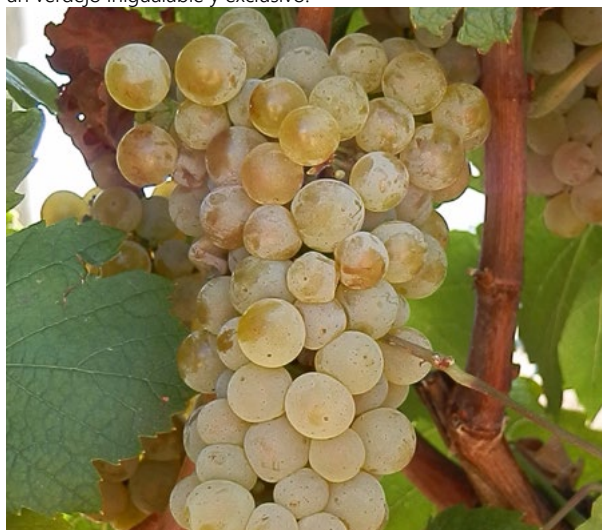


Añada 2017

Invierno muy suave y seco con primavera también muy seca y muy calurosa al final, aunque con notables heladas al comienzo de la brotación, que limitaron en parte la producción en nuestra Finca del Terrón Blanco. Posterior verano moderadamente caluroso y seco con ausencia de lluvias, salvo al final del ciclo. Temprana maduración por la sequía, y la moderada producción, con vendimia a finales de septiembre, con muy buena maduración aromática, una buena frescura y extraordinaria calidad de la uva.

Viñedo

Suelos pobres de la Finca de Las Marcas, con textura arenosa en superficie que garantiza una buena maduración, con fondo más compacto que garantiza el vigor y frescura necesarios para un verdejo fino. Edad que regula de forma uniforme su producción, apoyando la competencia entre las plantas por su peculiar marco de plantación borgoñón, con una densidad de 4.400 plantas por hectárea, doble densidad de cualquier plantación de la región, para prolongar su maduración y garantizar los aromas frescos de un verdejo inigualable y exclusivo.



Datos técnicos

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca Las Marcas
Localidad Villalba de Adaja (Matapozuelos)
Superficie 85.14 ha
Textura del suelo franco-arenoso
Altitud 650 msnm
Producción/ha 6.000 kg/ha
Pendiente 0-5%
Años de plantación 2000

Elaboración

Varietal 100% Verdejo
Tipo de elaboración tradicional en blanco, con fermentación en barrica, donde permanece posteriormente en contacto con sus lías.
Vendimia Octubre
Primera vendimia 2014
Botellas producidas 11.000
Fermentación en barricas de roble francés nuevas
Crianza posterior a la fermentación durante 7 meses en la misma barrica francesa y sobre sus lías finas de fermentación, con posterior ensamble en botella.
Alcohol 13.5%
Acidez 5.2 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura Consumir a 10-12°C

Bodega Carlos Moro

Ubicada en San Vicente de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta, esta nueva bodega pretende convertirse en una de las referencias vitivinícolas en una región donde la excelencia y la calidad son señas imprescindibles de identidad, tanto en sus métodos de producción como en sus renombrados vinos.

La D.O.Ca. Rioja es un sello de prestigio en el que se encuentra Bodega Carlos Moro.

Bodega Carlos Moro

Camino Garugele s/n
San Vicente de la Sonsierra, LA RIOJA
España - Spain

www.bodegacarlosmoro.com



www.facebook.com/carlosmororioja
www.twitter.com/carlosmororioja
www.instagram.com/carlosmororioja