

OINOZ BY CLAUDE GROS 2014

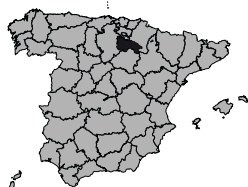
D.O.C.A. RIOJA



San Vicente de la Sonsierra



LA RIOJA



La añada 2014

El año 2014 se caracterizó por un 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 calcáreos y frescos de San Vicente de la Sonsierra, al norte del Ebro en la vecindad de depósitos 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 peculiar y excelente suelo de presierra para un viñedo austero en un clima casi serrano.

El vino

Capa muy cubierta y viva, cardenal oscuro con tonos amaratados, limpio y brillante. Intenso, elegante y muy complejo, con aromas de fruta roja madura como zarzamora y grosella, sutiles toques también de frutos negros como arándano y mirtillo, con fondo mineral, en equilibrio con los aromas terciarios procedentes de la crianza en barrica; especiados de clavo y pimienta negra, chocolate negro, tofe y maderas nobles entre café torrefacto.

Vivo esqueleto de taninos dulces que dan nervio y frescura al armazón del vino, con una medida acidez. Persisten los mismos aromas existentes en nariz, repitiéndose una excelente complejidad con final muy largo y armonioso con una agradable sensación torrefacta.

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Santa María, La Rad
Localidad San Vicente de la Sonsierra
Superficie 11 has.
Formación vaso
Textura del suelo franco-calizo
Altitud 590 m
Producción/ha 5.000
Orientación del vaso norte-sur
Pendiente 15%
Años de plantación 1985,

Vendimia y envejecimiento

Variedad 100% Tempranillo
Vendimia Octubre
Primera vendimia 2014
Tipo de elaboración tradicional en tinto
Botellas producidas 5.000
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza 18 meses en barrica y 12 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol 14,00 %
Azúcar residual 2,00 g/l
Acidez 5,30 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: Claude Gros
Elaboración: Bodega Carlos Moro
D.O.Ca. Rioja - España

www.bodegacarlosmoro.com
enologia@bodegacarlosmoro.com