Emilio Moro Malleolus 2019



EMILIO MORO, RIBERA DEL DUERO, ESPANJA

Rypälelajikkeet	Tinto Fino (25-75 vuotiaat köynnökset)
Alkoholi	14,5 %
Luonnehdinta	Syvän punainen väri. Tuoksu on runsas, mehevä, mausteinen; luumua, vaniljaa, yrttejä, karhunvatukkaa. Maku on runsas, täyteläinen, mausteinen, raikkaan jäntevä, pitkä.
Ruokasuositus	Vahvat liharuuat, riista ja juustot.
Viinialue	Ribera del Duero
Pullokoko	75
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Kypsytys ranskalaisessa tammessa 18 kuukautta.

Emilio Moro

RIBERA DEL DUERO, ESPANJA

Bodegas Emilio Moron viinitalo sijaitsee Pesquera de Dueron kylässä, Ribera del Dueron viinialueen sydämessä. Emilio Moro on puhdas perheyhtiö kolmannessa sukupolvessa ja talo tuottaa viininsä vain omien tarhojen rypäleistä. Tarhoja talolla on noin 70 hehtaaria ja niissä viljellään paikallista tempranillon kloonia, tinto finoa. Nykyään talon johdossa ovat veljekset José ja Javier Moro.
Emilio Moro tuottaa neljää viiniä yhteisvolyymiltaan noin 500000 pulloa vuodessa. Talon tärkein viini on nimeltään yksinkertaisesti Emilio Moro. Tämän viinin tuottamiseen tarvittavat rypäleet tulevat 10-25 vuotiaista köynnöksistä ja viiniä kypsytetään käymisen jälkeen noin vuosi sekä amerikkalaisissa että ranskalaisissa tammitynnyreissä. Emilio Moro-viinin vuosituotanto on noin 300000 pulloa. Talon huokeimman viinin, Finca Resalson, rypäleet saadaan nuorimmista köynnöksistä ja viiniä kypsytetään 4 kuukautta ranskalaisissa tammitynnyreissä. Viinin tuotantomäärä on noin 165000 pulloa vuodessa. Talon huippuviini on nimeltään Malleolus (latinankielisestä sanasta, joka tarkoittaa viinitarhaa) ja sen tekemisessä käytetään 25-75 vuotiaiden köynnösten tuottamia rypäleitä. Malleolus saa kypsyä 18 kuukautta uusissa ranskalaisissa tynnyreissä. Malleolus-viinin vuosituotantomäärä on noin 37000 pulloa. Näiden ohella talo tuottaa myös pieniä määriä ainutlaatuisia palstaviinejä Malleolus Valderramiro ja Malleolus Sanchomartin.
Yrityksellä on espanjalainen kestävän kehityksen sertifikaatti nimeltään Wineries for Climate Protection.