



# Emilio Moro 2018

EMILIO MORO / CEPA 21, RIBERA DEL DUERO, ESPANJA



Rypälajikkeet	Tinto Fino (15-25 vuotta vanhat köynnökset)
Alkoholi	14,50 %
Luonnehdinta	Erittäin syvä, aavistuksen kehittynyt, punainen väri. Tuoksu on avoin, moniulotteinen ja mehevä. Luumua, tammikypsytyksen luovuttamaa vaniljaa, makean kypsää kirsikkaisuutta. Täyteläinen, konsentroitunut, mehevä maku, jolle ryhtiä antaa pehmeät, runsaat tanniinit. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Runsaanmakuiset liharuuat, kypsät,ovat juustot.
Viinialue	Alkoholikäymisen jälkeen viiniä kypsytettiin noin 12 kuukautta sekä ranskalaisissa että amerikkalaisissa tammitynnyreissä.
Lehdistö	
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko

## Emilio Moro / Cepa 21

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 kloonina, 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 kypsä 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. Cepa21 on Moron perheen viimeisin kunnianhimoinen projekti, jonka tarkoituksena oli rakentaa moderni ja minimalistinen viinivalmistamo. Talon omistukseen kuuluu 50 hehtaaria tarhoja, joille on istutettu ainoastaan Tinto Fino-lajiketta. Cepa21 valmistaa kolmea punaviiniä ja yhtä roséeta. Cepa 21 tuottamien viinien tyyliä leimaa kalkkipitoisen maaperän tuoma jänteisyys ja eleganssi ja hyvin moderni valmistustekniikka. Emilio Moro edustaa hieman klassisempaa linjaa, Cepa 21 modernia. Yrityksellä on espanjalainen kestävän kehityksen sertifikaatti nimeltään Wineries for Climate Protection.