



# Emilio Moro Polvorete 2020

---

EMILIO MORO / CEPA 21, RIBERA DEL DUERO, ESPANJA

---

Rypälelajikkeet Godello

Alkoholi 13,50 %

Kuvaus Emilio Moro on yksi Ribera del Dueron tunnetuimpia punaviinin tuottajia. Tahtotila laajentaa valikoimaa valkoisen viinin puolelle on ollut jo pidemmän aikaa kova, mutta Ribera de Duero ei ole otollisin paikka valkoviinin valmistukseen. Näin ollen katse kääntyi Bierzon suuntaan. Vuonna 2013 talo teki ensimmäisen kokeilunsa Godello-lajikkeen kanssa ja vuonna 2017 viljelyn alla oli jo 60 hehtaaria.

Luonnehdinta Kuiva, raikas ja mineraalinen viini. Tuoksu on täynnä sitruunaa, persikkaa, trooppisia hedelmiä ja hentoa yrttisyttä. Tasapainoiset hapot ja keskitäyteläinen rakenne. Elegantti viini, jossa on pitkä jälkimaku.

Ruokasuositus Merenelävät, lohi, sushi, vaaleat liharuuat.

Viinialue Bierzo

Pullokoko 75 cl

Laatikkokoko 6 kpl/laatikko



# Emilio Moro / Ceba 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 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.

Ceba21 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. Ceba21 valmistaa kolmea punaviiniä ja yhtä roséeta. Ceba 21 tuottamien viinien tyyliä leimaa kalkkipitoisen maaperän tuoma jäntevyys ja eleganssi ja hyvin moderni valmistustekniikka. Emilio Moro edustaa hieman klassisempaa linjaa, Ceba 21 modernia.

Yrityksellä on espanjalainen kestävän kehityksen sertifikaatti nimeltään Wineries for Climate Protection.