

# MALLEOLUS 2011

## DE SANCHOMARTÍN



### VARIEDAD

100% Tempranillo (Tinto Fino)

### PRODUCCIÓN

2.500 botellas de 75 cl

### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2011

Las abundantes lluvias de invierno permitieron que las cepas aguantasen un ciclo más seco de lo esperado. Las cálidas temperaturas de los meses de septiembre y octubre junto con la ausencia de accidentes meteorológicos permitieron una vendimia prolongada que posibilitó el estado óptimo de maduración de cada parcela.

### HISTORIA

Elaborado con uvas procedentes del Pago de Sanchomartín. Viñedo de 1.00 Ha de Pesquera de Duero, produce vinos tánicos y con una demarcada acidez, lo que les hace ser ideales para su crianza en madera y excelentes condiciones para la sobremaduración. La plantación se realizó en 1964, injertando con púas procedentes del Clon de los viñedos más antiguos de la familia.

### ANÁLISIS DE CATA

El atractivo color rojo picota y la profunda capa de este Sanchomartín 2011 nos adelanta que estamos ante uno de los mejores Sanchomartín de la década, las excepcionales cualidades de este "terroir" se han encontrado con un climatología extraordinaria. Las notas llenas de viveza de los frutos negros característicos de la variedad aparecen con viveza e intensidad, la evolución es elegante encontrando matices balsámicos y florales que llenan de riqueza el conjunto del vino.

El paso por boca es poderoso pero equilibrado y muy pulido.

### ELABORACIÓN

28 días de maceración en depósitos de pequeña capacidad, fermentación maloláctica y posterior estancia de 18 meses en bodega de roble francés.



2006 2007 2008 2009 2010 2011



97 96 94-97 97-100 95 94



96 95 92 96 95 94



96 94 93 94 94 94



92 92 94



94 95 94



93 93 94 94



98 98 99 98 99 98



97 97 97



[www.emiliomoro.com](http://www.emiliomoro.com)



BodegaEmilioMoro



Emilio\_Moro



bodegasemiliomoro



Bodegas Emilio Moro