

CARLOS MORO

FINCA VALDEHIERRO 2012

D.O. CIGALES



La añada 2012

Invierno muy seco y riguroso, con prolongada sequía a lo largo de la primera mitad de la primavera. Mes de abril muy lluvioso que beneficia una brotación ligeramente tardía por las duras condiciones invernales. Posterior verano muy caluroso y de una acusada sequía. Vendimia con ausencia de lluvias aunque con un pequeño y beneficioso golpe de agua a finales de septiembre.

El viñedo

Suelos pobres de textura franca con aglomerado calizo y abundante aluvial. Orientación sur. Plantación centenaria de Tempranillo postfiloxérico con patrón. Densidad 1.100 plantas por hectárea plantadas en 1943. Conducción en vaso. Carga máxima de 3.000 kg. por hectárea. Situados en la cuenca del río Duero en una zona con clima mediterráneo con influencias continentales y una altitud de 750 m sobre el nivel del mar.

El vino

Cardenal muy subido con intensos tonos amaratados, muy cubierto de capa, limpio y brillante. Franco, intenso y muy elegante, con vivos aromas de frutas rojas y negras maduras de la gama de la cereza, guinda, mora fresca y zarzamora, entre abundantes y complejos aromas terciarios procedentes de su crianza en barrica, destacando regaliz, café torrefacto, vainilla, clavo, con un elegante toque mineral de grafito. Muy elegante y aterciopelado, con un vivo, expresivo y agradable esqueleto de taninos dulces, bien equilibrados con una medida acidez, repitiéndose en retronasal la complejidad de múltiples aromas disfrutados en nariz, fruta roja, café, regaliz agradables torrefactos

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca Valdehierro
Localidad	Cubillas de Santa Marta
Superficie	0.89 ha
Formación	vaso (ecológico)
Textura del suelo	franco arenoso
Altitud	810
Producción/ha	2.000 kg/ha
Orientación del vaso	Llano
Pendiente	0-10%
Años de plantación	1943

Vendimia y envejecimiento

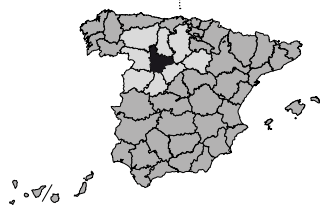
Varietalidad	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	2012
Tipo de elaboración	tradicional en tintos
Botellas producidas	10.500
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	16 meses en barrica

Datos analíticos

Alcohol	14,5%
Azúcar residual	3,09 g/l
Acidez	4,93 g/l
Extracto seco	29,8 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C



PRODUCTOR
Bodegas y Viñedos Carlos Moro.
Enólogo: David Rodríguez
Elaboración: ByVCM
D.O. Cigales - España

www.bodegacarlosmoro.com
info@bodegacarlosmoro.com