CM Prestigio by Carlos Moro 2015

D.O.CA. RIOJA

La añada 2015

El C.R.D.O.Ca. Rioja ha otorgado la valoración oficial de 'MUY BUENA' a la cosecha 2015, la más temprana de la historia de Rioja. Una uva fresca y elegante, con una notable aptitud para la crianza, unido a la buena climatología que durante todo el ciclo, favoreció el excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo, permitió que se alcanzara un correcto equilibrio madurativo en todos los viñedos, a lo que contribuyó decisivamente un mes de septiembre excepcionalmente favorable para la elaboración de vinos de alta calidad.

El viñedo

Suelos calcáreos y frescos de Labastida, parcelas de Acueducto, Altabaza, Cuba Negra y Larrazuri. Viñedos viejos de entre 35 y 80 años, en vaso, de limitadas producciónes y uvas de pequeño tamaño. Suelo de presierra peculiar y excelente para un viñedo austero en un clima casi serrano.

El vino

CM Prestigio procede de la uva de variedad Tempranillo procedente de Labastida. En estos viñedos se realiza una poda especial a una yema con un potencial de producción máximo de 4.000 Kg por hectárea y una vendimia en su punto de madurez a mano en cajas de menos de 12 Kg.

En bodega, previo enfriamiento en cámaras frigoríficas, la uva pasa por un doble proceso de selección (racimo y grano). La fermentación alcohólica tiene lugar en pequeños depósitos, tras ella tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Su posterior crianza se hace en barricas de roble francés (80%) y americano (20%) de las mejores tonelerías del mercado, durante 18 meses, para su embotellado en enero de 2017. El resultado es un vino de una gran e intensa capa de color picota oscuro y brillante con un gran aroma, muy complejo y voluptuoso y un complejo sabor, largo y persistente.

> 750ml y 1500 ml Formato

Origen del vino

Nombre del viñedo El Acueducto, Altabaza, Cuba negra y Larrázuri

Labastida Localidad Superficie 10 has Textura del suelo franco arcilloso Altitud 580-610 msnm

Producción/ha 4.000 kgs/ha Pendiente 0-5%

Vendimia y envejecimiento

100% Tempranillo Variedad

1ª semana de octubre de 2015 Vendimia manual en cajas de menos de 12 kgs Tipo de vendimia Tipo de selección doble mesa de selección (racimo y grano)

Primera vendimia

Crianza

Tipo de elaboración tradicional en tinto

botellas numeradas 38.975 (75 cl) y 2.751 (150 cl) Botellas producidas Fermentación alcohólica 10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)

Fermentación maloláctica barricas nuevas de roble francés

18 m barrica nueva (80% francés, 20% americano)

Datos analíticos

Alcohol Azúcar residual

14% 2,2 g/l 5,5 g/l

Acidez Extracto seco

Guarda Temperatura

Lugar fresco y seco. Evitar luz solar. Consumir a 15-17°C



San Vicente de la Sonsierra





CARLOS MORO

PRODUCTOR Bodegas y Viñedos Carlos Moro Recomendaciones Enólogo: Félix González

Elaboración: Bodega Carlos Moro D.O.Ca. Rioja - España

www.bodegacarlosmoro.com enologia@bodegacarlosmoro.com

