

CLON DE LA FAMILIA 2010



VARIEDAD

100% Tempranillo (Tinto Fino)

PRODUCCIÓN

1.000 botellas de 75 cl

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2010

Pese a las brotaciones tardías y las heladas primaverales, la viña se desarrolló favorablemente aprovechando las reservas hídricas por las abundantes lluvias del invierno y las altas temperaturas en verano. Vendimia tranquila y escalonada.

HISTORIA

Con este vino se colman las expectativas de calidad de Bodegas Emilio Moro, que además de servir de homenaje a “El Clon de Tinto Fino” de la variedad Tempranillo, es nuestro mayor activo. El subsuelo y microclima de las parcelas de “Cornalvo, Camino Viejo y La Mira”, representativas de los tres tipos de suelos de la Ribera del Duero (arcillosos, calizos y pedregosos) y la crianza realizada en barricas exclusivas, que respetan los aromas de fruta y de la tierra de donde procede, da como resultado un vino que para nosotros es la expresión de la TRADICIÓN, del CARÁCTER y de la PASIÓN.

ANÁLISIS DE CATA

Este vino es grande porque es sencillamente complejo, respeta sus varietales (mora, zarzamora...), hace una simbiosis perfecta con una madera noble, fina, llena de matices y teniendo como padrino de este ensamblaje la tierra, con muestras de mineralidad. La elegancia aportada por la caliza, el carácter y estructura por la arcilla y la madurez y melosidad que da a los vinos el guijarro, llenan de matices un vino que aunque todavía le queda mucho por crecer es ya mayor de edad.

ELABORACIÓN

32 días de maceración en depósitos de 3.000 Kg., fermentación maloláctica y crianza en barricas exclusivas de roble francés durante 18 meses.



	2006	2007	2008	2009	2010
				92	93
				94	93
				98	93
				91	92
				94	
					
				99	
					

