

CM 2015



La añada 2015

El C.R.D.O.Ca. Rioja otorgó la valoración 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 San Vicente de la Sonsierra, parcelas de Gallomate, San Martín y La Rad. Viñedos viejos de entre 25 y 80 años, en vaso, de limitada producción y uvas de pequeño tamaño. Suelo de presierra peculiar y excelente para un viñedo austero en un clima casi serrano .

El vino

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de San Vicente de la Sonsierra (Rioja). Estos viñedos de entre 25 y 80 años están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra, con una producción de entre 3.000 y 5.000 kgs por hectárea. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano en cajas de menos de 12 kg. Realiza la fermentación alcohólica y posteriormente la maloláctica en bodega. En octubre, tras la vendimia, se lleva a bodega de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre, cuando se procede a su embotellado, donde permanecerá el tiempo necesario hasta salir al mercado. Es un vino de intensidad alta, de color picota intenso y brillante, con una buena estructura y un gran equilibrio, muy sabroso y largo retrogusto.



PRODUCTOR

Bodegas y Viñedos Carlos Moro.
Enólogo: Sergio Gurucharri
Director técnico: Félix González
Elaboración: **Bodegas y Viñedos Carlos Moro**

CM 2015

Formato 750 ml y 1500 ml

El vino

Nombre del viñedo Gallomate, San Martín y La Rad
Localidad San Vicente de la Sonsierra
Superficie 16 Ha
Textura del Suelo Franco arcilloso
Altitud 580-610 msnm
Producción/ha 5.000 kgs/ha
Pendiente 0-15%

Elaboración

Variedad 100% Tempranillo
Vendimia 4ª semana de septiembre de 2015
Tipo de vendimia Manual en cajas de menos de 12 kgs
Tipo de selección Doble mesa de selección (racimo y grano)
Primera Vendimia 2015
Tipo de elaboración Tradicional en tinto
Botellas producidas 79.850 (75 cl) y 2.995 (150 cl)
Fermentación alcohólica 10-14 días en tanques de acero inoxidable (26º)
Fermentación maloláctica Tinos de madera
Crianza 12m barrica nueva (65% francés y 35% americano)
Alcohol 14%
Acidez 5.4 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura Consumir a 15-17ºC
Maridaje Cecina, anguila y chuletilas al sarmiento.

2015

MEDALLA DE PLATA CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS
91 PUNTOS GUÍA PEÑÍN
