



**CARLOS MORO**  
BODEGAS & VIÑEDOS



# Carlos Moro Viña Garugele 2015 D.O. Ca. Rioja

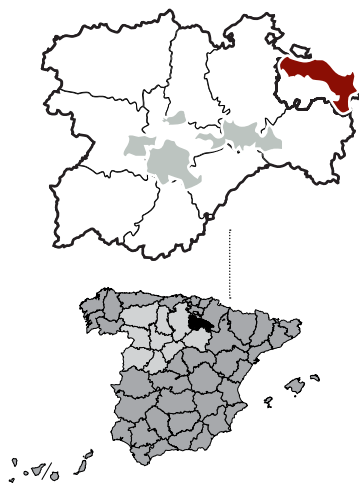
Viña Garugele es un viñedo plantado en el año 1940, seleccionado personalmente por Carlos Moro para elaborar un excelente vino de Rioja. Una elaboración muy pensada y dirigida a conservar y remarcar las características diferenciales del viñedo.

Todo comienza en el viñedo, en el que tiene lugar una vendimia manual en cajas, previa a una doble selección, primero de racimo y luego grano a grano. La fermentación se produce con levaduras autóctonas para respetar la tipicidad y el propio terroir serrano.

La crianza es en barrica de roble francés (80%) y americano (20%) de suaves tostados acompañan las características frutales de la uva Tempranillo. Finalmente, un prolongado reposo en botella es imprescindible para domar sus vivos, elegantes y nobles taninos.

El vino elaborado con estas uvas únicas tiene una viva e intensa capa de color, con aromas de finas frutas negras y acusada mineralidad silíceas procedente del terruño de Garugele. Tiene una boca de taninos finos con gran longitud y frescura. Elegancia y personalidad, con ciertas características más atlánticas.

Las características de un terroir serrano, se expresan a la perfección en este exclusivo vino tinto de la variedad Tempranillo. Toques de finas frutas negras del bosque, toques silíceos por la composición de su suelo, frescura propia de la orientación norte del viñedo. Finura y concentración de un viñedo maduro, acompañadas por un medido paso por barrica de livianos tostados, para no alterar su auténtica personalidad y que el vino exprese su paisaje.



**BODEGA CARLOS MORO**

Enólogo: Sergio Gurucharri

Director Técnico: Carlos Moro y Félix González

# Añada 2015

La añada 2015 fue excelente para la parcela de Garugele, una de las 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 e maduración en todos los viñedos, a lo que contribuyó decisivamente un mes de septiembre excepcionalmente favorable para la elaboración de vinos de alta calidad.

## Viñedo

Garugele es un añoso viñedo en vaso cuya edad data de mediados del siglo pasado. La época de plantación, el año 1940, indica clones de tempranillo tradicionales de la zona. Zona de una viticultura de toda la vida en el extremo noreste de la Rioja Alta y de los viñedos situados a una mayor altitud de la misma, rondando los 500 mt S.N.M. Su reducida superficie y sus bajos rendimientos, implican una limitada producción.



# Datos técnicos

Formato 750ml

### Origen del vino

Nombre del viñedo Viña Garugele  
Localidad San Vicente de la Sonsierra  
Superficie 1,65 has  
Textura del suelo franco-arcilloso  
Altitud 590 msnm  
Producción/ha 4.000 kgs/ha  
Pendiente 10%  
Años de plantación 1940

### Elaboración

Varietal 100% Tempranillo  
Tipo de elaboración tradicional en tinto  
Vendimia 1ª semana de octubre 2015  
Primera vendimia 2015  
Botellas producidas 6.658  
Fermentación alcohólica 10-14 días en tinos de roble francés  
Fermentación maloláctica Barricas de roble francés  
Crianza 18m en bodega francesa y americana  
Alcohol 14%  
Acidez 6.1 g/l

### Recomendaciones

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

# Bodega Carlos Moro

Ubicada en San Vicente de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta, esta nueva bodega pretende convertirse en una de las referencias vitivinícolas en una región donde la excelencia y la calidad son señas imprescindibles de identidad, tanto en sus métodos de producción como en sus renombrados vinos.

La D.O.Ca. Rioja es un sello de prestigio en el que se encuentra Bodega Carlos Moro.

## Bodega Carlos Moro

Camino Garugele s/n  
San Vicente de la Sonsierra, LA RIOJA  
España - Spain

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



[www.facebook.com/carlosmororioja](https://www.facebook.com/carlosmororioja)  
[www.twitter.com/carlosmororioja](https://www.twitter.com/carlosmororioja)  
[www.instagram.com/carlosmororioja](https://www.instagram.com/carlosmororioja)