

CARLOS MORO LAS MARCAS 2016



La añada 2016

El 2016 se caracterizó por un invierno muy suave y unos meses muy lluviosos hasta mayo, con brotación de la vid la segunda semana de mayo. Verano con inicio templado y final muy caluroso, con una lenta maduración de la uva a lo largo de todo el mes de septiembre, con vendimia más bien tardía desde la primera semana de octubre, con moderadas graduaciones alcohólicas y delicados perfiles aromáticos de los blancos.

El viñedo

Suelos pobres de textura arenosa y zonas de aluvial. Orientación sur oeste. Plantación de 15 años de edad, variedad verdejo con patrón R-110. Densidad 2.300 plantas por hectárea. Conducción en espaldera con poda a vara y pulgar. Carga aproximada de 6.000 kg. por hectárea. Situados en la cuenca del río Duero con una altitud de 650 m sobre el nivel del mar, en una zona con clima occidental y gran oscilación térmica entre el día y la noche.

El vino

Amarillo paja pálido, con vivos ribetes verdosos. Limpio y muy brillante. Franco, elegante y de gran complejidad. Múltiples y armónicos matices, aromas tropicales de maracuyá y mango, entre anisados herbáceos y flores blancas, en perfecto equilibrio con los aromas de la barrica, con sutil clavo, vainilla, toffee y madera de cedro. Muy elegante y aterciopelado, con una viva acidez que lo hace fresco y untuoso, con excelentes sensaciones de aromas cítricos, sutiles tropicales, leves ahumados, elegantes balsámicos, con final largo, fresco, vivo y muy equilibrado.



PRODUCTOR

Bodegas y Viñedos Carlos Moro.
Enólogo: Alberto Gómez
Director técnico: Carlos Moro y Félix González
Elaboración: Bodegas y Viñedos Carlos Moro

CARLOS MORO

LAS MARCAS 2016

Formato 750 ml

El vino

Nombre del viñedo Finca Las Marcas
Localidad Villalba de Adaja (Matapozuelos)
Superficie 85.14 ha
Textura del Suelo franco-arenoso
Altitud 650 msnm
Producción/ha 6.000 kg/ha
Orientación Oeste-Este y Suroeste-Noroeste
Pendiente 0-5%
Año de plantación 2000

Elaboración

Varietal 100% Verdejo
Vendimia Septiembre
Primera vendimia 2014
Tipo de elaboración tradicional en blanco (fermentado en barrica)
Botellas producidas 11.000
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)
Crianza 6 meses en barrica francesa nueva y 6 en botella
Alcohol 13.5%
Acidez 5.2 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura Consumir a 6-8°C
Maridaje Arroz, pescados azules, mariscos, carnes blancas...

PUNTUACIONES

Añada 2015 92 PUNTOS ANUARIO DE LOS VINOS EL PAÍS 2018
91 PUNTOS WINE ENTHUSIAST MAYO 2017
BACCHUS DE ORO 2017
91 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2018

Añada 2014 93 PUNTOS ANUARIO RESTAURADORES LOS MEJORES VINOS
ESPAÑOLES 2016
91 PUNTOS GUÍA GOURMETS 2017
