



CARLOS MORO
BODEGAS & VIÑEDOS



CM Viña Tenencia 2020

D.O. Ribeiro

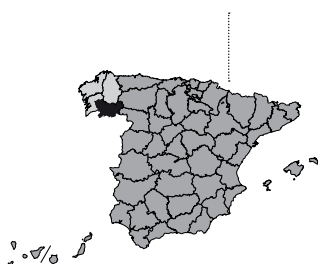
CM Viña Tenencia es un vino blanco elaborado a partir de uvas de una de las zonas más cualitativas que lleva su nombre en la parroquia de Vide en Orense, a orillas del **río Miño**, en unos fértiles terrenos silíceos, provenientes en parte de la descomposición del granito. La ladera donde son cultivados sus viñedos está orientada al norte, enclavada en el valle del Miño en el que están presentes las variedades autóctonas más representativas de la D.O. Ribeiro como son la Treixadura, el Godello o el Albariño, y forma parte de la colección **Vinos de Finca de Carlos Moro**. Se trata de variedades con un potencial único para la elaboración de vinos blancos excelentes.

La selección de las uvas de las tres variedades proviene de los viñedos, mientras que el exacto porcentaje de las mismas resulta del coupage definitivo realizado en Bodega y su **crianza en finas lías** aportan el carácter y equilibrio a este vino único e irrepetible.

CATA:

- Vino de **brillante** color amarillo paja pálida, con tonos verdosos.
- En nariz es **fresco, intenso y elegante**, dominando tonos frutales de fruta de hueso y manzana verde entre aromas de heno recién cortado y sutiles tonos de flor blanca.
- En boca posee una viva y elegante estructura, con un cuerpo **fresco y untuoso** y final **intenso y persistente**.

MARIDAJE: Este vino es un perfecto compañero de platos típicos de la cocina gallega, como el pulpo y todo tipo de mariscos como vieiras zamburiñas y, por supuesto, el marisco. También es muy adecuado para quesos y pescado blanco y azul.



BODEGA CARLOS MORO

Enólogo: Alberto Gómez

Directores Técnicos: Carlos Moro y Félix González

Añada 2020

La añada 2020 fue muy buena en la zona de Tenencia. La llegada de las lluvias obligaron a prestar especial atención frente a posibles enfermedades en el viñedo, aunque favorecieron, dieron frescura y permitieron una perfecta maduración a la uva. La vendimia 2020 tuvo lugar a partir de la tercera semana de septiembre, con unos inmejorables niveles de madurez, perfectos para conseguir un vino altamente expresivo y equilibrado.

Viñedo

La zona de Tenencia se encuentra a orillas del río Miño en unos fértiles terrenos silíceos compartiendo hábitat con especies arbóreas como el pino gallego, el roble carballo o la mimosa, así como otras especies vegetales de vocación atlántica y representativas de esta zona de Galicia. Es una zona con los viñedos de una edad media y con la producción bien regulada, orientada al norte, lo que le confiere una buena acidez y frescura para cultivar las cepas de las variedades autóctonas bien representativas de la D.O. Ribeiro: Treixadura, Godello y Albariño.



Datos técnicos

Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Tenencia
Localidad Vide (Orense)
Superficie 1,8 has
Textura del Suelo Granulometría media de granito
Altitud 200 msnm
Producción/ha 5.000 kg/ha
Orientación Norte
Pendiente 8%
Año de plantación 1990-2005

Elaboración

Varietalidad 60% Treixadura, 15% Godello, 25% Albariño
Vendimia Septiembre
Primera añada 2020
Tipo de elaboración Tradicional en vinos blancos.
Botellas producidas 7.998 botellas
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)
Crianza Sobre lías finas
Alcohol 13%
Acidez 5.3 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura Consumir preferentemente entre 6 y 8°C.

Colección Vinos de Finca

Durante los últimos años, Bodegas y Viñedos Carlos Moro ha ido formando una familia de vinos con selecciones minuciosas que el propio Carlos Moro ha ido escogiendo personalmente. Los Vinos de Finca de Carlos Moro son vinos de autor, en colecciones muy exclusivas, elaborados con uvas de parcelas seleccionadas cuidadosamente, con producciones muy limitadas y procedentes de cinco denominaciones de origen con una figura en común, la de Carlos Moro, como símbolo de calidad y expresividad en la viticultura.

Bodega Carlos Moro

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

www.bodegacarlosmoro.com



www.facebook.com/carlosmororioja
www.twitter.com/carlosmororioja
www.instagram.com/carlosmororioja