

## Espagne

DO Ribera del Duero



viniversa

## Emilio Moro



Cette bodega familiale est installée à Pesquera de Duero, dans la partie ouest de l'appellation, depuis trois générations. Ils se sont progressivement constitué un vignoble en propriété de quelques 200 hectares, plantés exclusivement en Tinto fino, le nom local du cépage Tempranillo que l'on retrouve à Rioja. Ils en ont même leur propre clone depuis qu'Emilio Moro sélectionnait ses meilleures vignes pour la reproduction. Les vignobles sont plantés à des altitudes d'entre 750-1000m sur des sols à tendance calcaire avec limons et argiles.

La commercialisation des vins en nom propre a commencé en 1987 lorsque José Moro est arrivé au domaine. Depuis, ils ont construit leur cave et créé la gamme que nous connaissons aujourd'hui. Tous les raisins du domaine sont vinifiés traditionnellement, sans ajout de levures ni d'activateurs de fermentation, dans un effort de respecter au mieux les efforts fournis dans le vignoble.

### Finca Resalso

100% Tinto fino

Cette cuvée prend son nom du premier vignoble planté l'année de naissance d'Emilio Moro en 1932. Issue de vignes âgées de 5 à 15 ans, c'est un semi-crianza, élevé pendant 4 mois en fûts de chêne français.

D'un rouge cerise profond et violacé, le vin exhale des notes fruitées intenses de mûres, de fraises et de confiture de myrtilles. La bouche est souple et savoureuse avec une touche d'un boisé épicé, une belle expression fruitée et un équilibre réussi entre une extraction sage et gourmande et une finale fraîche et revivifiante.



### Emilio Moro

100% Tinto fino

C'est la cuvée qui porte le nom du domaine et qui en est emblématique. Depuis qu'ils ont fait le choix de ne plus utiliser les appellations crianza et reserva en 1998, c'est cette cuvée-ci qui fait la part des deux. Vignes âgées entre 15 et 25 ans. Macération d'un mois environ suivi de 12 mois en fûts de chêne français et américain.

Couleur rouge cerise intense aux reflets violacés. Le nez est aromatique de fruits rouges mûrs, de notes balsamiques (réglisse, bois noble), et de réglisse, avec une touche de café. La bouche est riche mais fine, charnue et sapide, avec les mêmes notes qu'au nez avec une touche de fumée et de minéralité en finale.



### Malleolus

100% Tinto fino

Issu de raisins provenant en partie du vignoble Camino Viejo, planté à 887m en 1989, qui est exposé au sud-ouest, sur une forte pente argileuse et un petit plateau calcaire. Le reste provient de vignes âgées de 75 ans. Le nom de la cuvée est le latin pour le mot "majuelo", utilisé à Pesquera pour désigner une parcelle. Son premier millésime fut le 1998. Après une fermentation et macération d'un mois en cuves inox, la malolactique a lieu sous bois avant un élevage de 18 mois en fûts neufs de chêne de l'Allier.

Le premier "grand vin" créé par le domaine, cette cuvée est intensément colorée et expressive avec ses arômes de fruits noirs, de confiture de mûres et fraises, ses notes balsamiques et épicées d'un boisé fin. En bouche, on retrouve ses arômes, avec d'autres de clou de girofle, de café noir et une finale longue et



**Espagne**

DO Ribera del Duero



**viniversa**

## Emilio Moro - suite

### **Malleolus de Valderramiro**

*100% Tinto fino*

*Cette cuvée a été créée en l'an 2000 lors de la vinification à part des vignes les plus âgées du domaine. Le vignoble Valderramiro fut planté en 1924 et, avec Finca Resalso, représente la réserve génétique des vignes d'Emilio Moro. Les sols ici sont majoritairement argileux. Les raisins sont fermentés en une cuve de 30hl pendant 32 jours avant une malolactique en barriques de chêne américain suivie d'un élevage de 18 mois en fûts neufs de chêne français. Production totale de 6000 bouteilles.*

*Plus riche et mûr en expression que le Sanchomartín, on retrouve la même profondeur de robe avec un poil plus d'opacité. Le nez est complexe et puissant, avec des notes fruitées, de fumée, de goudron, d'épices douces et d'havane. La bouche est riche et onctueuse, avec des tanins doux et crémeux, soutenus par une fraîcheur sapide et une grande vivacité d'expression aromatique. Finale longue et ample.*



### **Malleolus de Sanchomartín**

*100% Tinto fino*

*Le dernier né de la gamme, ce vin a vu le jour en 2002 après vinification à part du petit vignoble de Sanchomartín, planté en 1964, sur des sols essentiellement calcaires, de vignes greffées en sélection massale. Après une vinification traditionnelle, le vin est élevé pendant 22 mois en fûts neufs de chêne français. Production totale de 3000 bouteilles.*

*Robe de rouge cerise, reflets violacés. Le nez est fin et intense, avec des odeurs de fruits noirs parfaitement mûrs, d'épices (cannelle, girofle, réglisse) et des notes balsamiques et minérales. En bouche, le soyeux des tanins, de trame fine et mûre, est accompagné par une finesse d'expression où l'on retrouve des épices et même des notes florales (rose). Belle longueur sapide et aromatique.*

