



CARLOS MORO

BODEGAS & VIÑEDOS

ALMA DE RIOJA | RIOJA'S SOUL

PACIENCIA Y DEDICACIÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS CARLOS MORO es una historia plagada de tradición y pasión por la tierra y por el vino. Es el recorrido de un hombre cuyas raíces enológicas se asientan en el corazón de la Ribera del Duero, donde sus ancestros cultivaron la viña con esmero desde el siglo XII, y que se ha transmitido de generación en generación, con sosegado éxito, a las mejores Denominaciones de Origen españolas.

En un entorno único, rodeada de bellos parajes moldeados por el viento y por la Sierra de Cantabria, se asienta esta bodega donde tierra, viña y vino se dan la mano en una armoniosa perfección enológica.

En San Vicente de la Sonsierra, epicentro de la excelencia vitivinícola de la DOCa Rioja, se encuentra BODEGAS Y VIÑEDOS CARLOS MORO: tradición e innovación unidas por el vino.

PATIENCE & DEDICATION

That of BODEGAS Y VIÑEDOS CARLOS MORO is a story of tradition and passion for the land and wine. It's the journey of a man whose roots in the wine industry lie in the heart of the Ribera del Duero, where his ancestors had cultivated those vineyards with the utmost care since the 12th century and which has been successfully passed down through generations to the best Spanish Designations of Origin.

This winery in which land, vineyard and wine come together in a harmonious winemaking perfection is settled in a unique environment, surrounded by beautiful landscapes shaped by the wind and the Cantabria Mountain Range.

BODEGAS Y VIÑEDOS CARLOS MORO were born in San Vicente de la Sonsierra, epicentre of the wine elite of the Qualified Denomination of Origin Rioja: tradition and innovation brought together by wine.

MARCAS REGISTRADAS - REGISTERED TRADEMARKS
TITULARIDAD DE BODEGAS Y VIÑEDOS CARLOS MORO S.L.
PROPERTY OF BODEGAS Y VIÑEDOS CARLOS MORO S.L.

©2020



ENRAIZADOS EN LA TIERRA

Sólo con paciencia y sabiduría se puede alcanzar la excelencia enológica. Una excelencia que nace de los mejores pagos, viñedos cuidadosamente seleccionados en la margen superior del río Ebro, donde pobres suelos calizos, pedregosos y calcáreos ofrecen la mejor esencia de la Tempranillo riojana para elaborar vinos icónicos llenos de personalidad.

Viña Garugele, Finca Las Ginebras, El Acueducto, La Torrera, Larrazuri, Cuba Negra, Altazaba, Los Arenales, Mojón Alto, Senda del Convento, San Martín, Macarralde, Carlos Moro, Gallomate, San Pelayo, La Rad..., viñedos donde el tiempo se detiene, en los que las cepas parecen contener su propia respiración para salvaguardar el elixir de la elegancia, donde nacen unos vinos para la eternidad.

BODEGAS Y VIÑEDOS CARLOS MORO posee en la DOCa Rioja un total de veinte hectáreas propias y más de cuarenta controladas, que incluyen algunas de los mejores parcelas en las prestigiosas localidades vitivinícolas de San Vicente de la Sonsierra y Labastida.

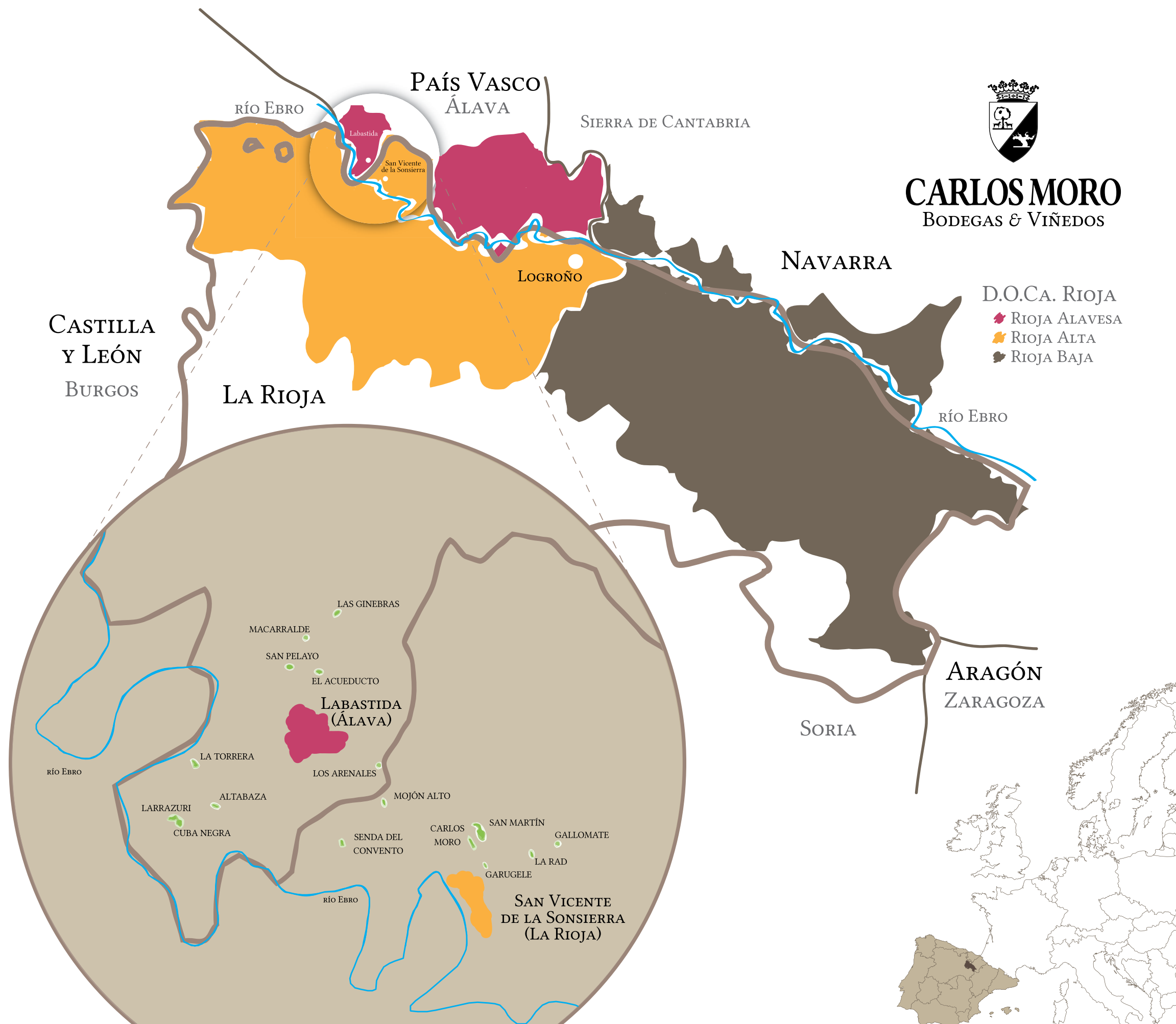
ROOTED IN THE LAND

Only with patience and wisdom can excellence in the wine industry be achieved. An excellence that comes from the best estates, carefully selected vineyards in the upper bank of the Ebro river, where poor, chalky, stony, calcareous soils provide the best essence of Tempranillo Riojana grape to produce iconic wines full of personality.

Viña Garugele, Finca Las Ginebras, El Acueducto, La Torrera, Larrazuri, Cuba Negra, Altazaba, Los Arenales, Mojón Alto, Senda del Convento, San Martín, Macarralde, Carlos Moro, Gallomate, San Pelayo, La Rad..., vineyards where time stops, where strains seem to contain their own breath to safeguard the elixir of elegance, where wines are born into eternity.

BODEGAS Y VIÑEDOS CARLOS MORO owns, a total of twenty hectares of land and more than forty under their control, including some of the best plots in the prestigious wine towns of San Vicente de la Sonsierra and Labastida, within the Qualified Denomination of Origin Rioja.

VIÑEDOS · VINEYARDS



RIOJA ALTA

SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

GARUGELE. Parcela ubicada en la zona alta de San Vicente de la Sonsierra y reconocida como VIÑEDO SINGULAR por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Plantada en vaso con la variedad tempranillo en los años 1920, se trata de la parcela con más edad de todas la que tiene Bodegas y Viñedos Carlos Moro en la DOCa Rioja. Parcela asentada sobre un suelo pobre en materia orgánica y de textura franco arcillosa. La producción de esta parcela es baja y se caracteriza por la obtención de racimos pequeños y uvas muy concentradas y ricas en compuestos fenólicos.

GARUGELE. A plot located in the high part of San Vicente de la Sonsierra and recognized as SINGULAR VINEYARD by the Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. Planted in the form of bushes growing Tempranillo grapes in the 1920s, this is the oldest plot owned by any Carlos Moro winery or vineyard in the Rioja Denominación de Origen. The soil in which the plot stands is poor in organic matter, with a loamy clay texture. This is a low-yield plot, one which may be characterised as producing small clusters of succulent grapes rich in phenolic compounds.

SAN MARTÍN. Parcela anexa a BODEGA CARLOS MORO. Está ubicada en la zona alta de San Vicente de la Sonsierra, concretamente en el paraje de San Martín próxima a la Ermita del mismo nombre. Se trata de una parcela plantada en terrazas de 5 alturas de las variedades Tempranillo (80%) y Garnacha (20%). Plantada en 1930 inicialmente en vaso y reconducida en espaldera a doble cordón en los años 90, con las variedades Tempranillo (80%) y Garnacha (20%). La textura del suelo sobre el que se asienta es franco-arcilloso.

SAN MARTÍN. This plot of land is attached to BODEGA CARLOS MORO. It is located in the upper part of San Vicente de la Sonsierra, specifically in the San Martín area next to the Hermitage of the same name. This planted plot is spread across 5 terraces and grows grapes, of which 80% are of the Tempranillo variety, and 20% are Garnacha. It was established in 1930, initially using bushes, and later switching to double-corded trellises in the 1990s, where 80% of the grapes are of the Tempranillo variety, and 20% Garnacha. The soil texture is best described as clay-loam.

GALLOMATE. Parcela ubicada en la zona alta de San Vicente de la Sonsierra bajo la falda de la Sierra de Cantabria. Plantada en vaso con la variedad tempranillo en los años 1930. Se trata de una parcela asentada sobre un suelo pobre en materia orgánica y de textura franco arcillosa. La producción de esta parcela es baja y se caracteriza por la obtención de racimos pequeños y uvas muy concentradas y ricas en compuestos fenólicos.

GALLOMATE. A hillside plot located in the high part of San Vicente de la Sonsierra, below the slopes of Sierra de Cantabria. This was established in the 1930s, growing Tempranillo grapes in bushes. The soil in which the plot stands is poor in organic matter, with a loamy clay texture. This is a low-yield plot, one which may be characterised as producing small clusters of succulent grapes rich in phenolic compounds.

LA RAD. Parcela en ladera situada en la zona alta de San Vicente de la Sonsierra en el paraje de la Rad. Plantada en la década de los 80 se trata de una parcela asentada sobre un terreno pobre, pedregoso y de gran pendiente (superior al 10%) lo que le confiere la característica de ser una parcela de bajo rendimiento productivo y por tanto garantiza la obtención de frutos ricos en azúcares y compuestos fenólicos. Esta parcela presenta un clima con influencia atlántico.

LA RAD. A hillside plot located in the high part of San Vicente de la Sonsierra, in the Rad area. This plot of land, planted in the 1980s, is on a poor, stony and very steep bit of terrain (the incline is over 10%), which makes it a typical low-yield plot and therefore guarantees production of fruits rich in natural sugars and phenolic compounds. The climate of this plot shows Atlantic influences.



RIOJA ALAVESA

LABASTIDA

LARRAZURI . Parcela situada en la zona media de Labastida, plantada en 1958 y con la variedad Tempranillo, dispone de un suelo, filtrante y fácil de trabajar, de textura francoarenosa y niveles medios de materia orgánica. Produce racimos de tamaño medio, sueltos y de bayas pequeñas, lo que se traduce en uva de gran potencialidad para obtener grandes vinos. Esta parcela goza de un clima atlántico con matices continentales.

LARRAZURI . This plot, located in central Labastida, started growing Tempranillo grapes in 1958 and features soil that filters well and is easy to work with, thanks to its sandy loam texture and average levels of organic matter. It produces medium-size clusters of loose, small berries, which result in grapes that can be relied on to produce excellent wines. This plot enjoys an Atlantic climate with Continental nuances.

CUBA NEGRA. Parcela ubicada en la zona media de Labastida. Plantada en vaso en el año 1930 de la variedad tempranillo, dispone de un suelo de textura franca con niveles medios de materia orgánica, obteniendo producciones bajas y por tanto uvas estructuradas y de gran potencialidad. Esta parcela goza de un clima atlántico con matices continentales.

CUBA NEGRA. The plot is located in central Labastida. Planted in the form of bushes growing Tempranillo grapes in the 1930s, its soil is loamy with average levels of organic matter, bringing forth low yields and therefore well-structured grapes with great promise. This plot enjoys an Atlantic climate with Continental nuances.

LAS GINEBRAS. Parcela ubicada en la falda del monte Toloño. Se trata de una de las parcelas de viñedo más altas de la Denominación de Origen de Rioja, lo que se traduce en vinos de mayor concentración de antocianos e intensidad aromática. Esta parcela goza de un clima atlántico. Se encuentra a más 650 metros sobre el nivel del mar. Esta parcela en espaldera a doble cordón y con dos pulgares en cada brazo, fue plantada en la década de los 80 de la variedad Tempranillo. Presenta una pendiente cercana al 3%, y con un suelo de textura franco arcillosa le confiere unas características especiales para la elaboración de vinos estructurados, intensos de color y complejidad aromática.

LAS GINEBRAS. This plot is located on the slopes of the Toloño hills. This is one of the highest vineyard plots in the Rioja Denominación de Origen, resulting in wines with high concentrations of anthocyanins and intense aromas. This plot enjoys an Atlantic climate. It stands at almost 650 metres above sea level. This plot, set out in trellises and double channels with two buds per vine, was first planted with Tempranillo grapes in the 1980s. It displays a roughly 3% incline, with loamy clay soil that gives it special characteristics that contribute to the production of structured wines, with intense colours and complex aromas.

ALTABAZA. Parcela ubicada en la zona media de Labastida. Dicha parcela, en vaso y plantada con la variedad Tempranillo en 1960, dispone de un suelo de textura franco-arenosa con niveles medios de materia orgánica y nutrientes. El mayor porcentaje de arenas se traduce en la obtención de racimos de tamaño pequeño y sueltos, y por tanto realza la expresividad del tempranillo. Esta parcela goza de un clima atlántico con matices continentales.

ALTABAZA. The plot is located in central Labastida. This plot of bushes, planted with the Tempranillo variety in 1960, has a soil of loamy-sandy texture with average levels of organic matter and nutrients. The higher levels of sand result in the production of small, loose clusters, thus enhancing the expressiveness of the Tempranillo grapes. This plot enjoys an Atlantic climate with Continental nuances.

EL ACUEDUCTO. Parcela ubicada en el paraje de San Ginés, zona alta de Labastida, goza de un clima atlántico. Esta parcela recibe dicho nombre por el antiguo acueducto del siglo XVI que atraviesa la finca. Plantada en 1997 de la variedad tempranillo y en espaldera a doble cordón con dos pulgares en cada brazo, presenta una orografía llana y una textura arcillosa.

EL ACUEDUCTO. This plot is located in the San Ginés area in the higher part of Labastida and enjoys an Atlantic climate. This plot takes its name from the ancient 16th-century aqueduct that spans the estate. Planted with Tempranillo grapes in 1997, and set out in trellises and double channels with two buds per vine, it displays flat terrain and a clay texture.



VITICULTOR Y BODEGUERO

Figura clave en el escenario vitivinícola y enológico español de las últimas tres décadas, Carlos Moro es un enamorado de la tierra, el viñedo y el vino. Responsable de grandes joyas enológicas como Matarromera, Rento y Emina en la Ribera del Duero, Cyan en la D.O. Toro, Valdelosfrailes en la D.O. Cigales, Emina en la D.O. Rueda o Casar de Vide en la D.O. Ribeiro este ingeniero agrónomo en continua formación es, al mismo tiempo, un infatigable bodeguero y viticultor.

Recogió de sus padres, abuelos y bisabuelos una pasión por la viña que ha ido fomentando y fortaleciendo desde su infancia, absorbiendo el conocimiento y las esencias que el privilegiado entorno de la Ribera del Duero le ofrecía hasta convertirlo en una inspiración incuestionable. Apasionado de la innovación, imprime a sus vinos un sello personal e intransferible con el mismo entusiasmo con el que recorre a diario la tierra donde nacen sus tesoros enológicos más preciados.

GROWER & WINE MAKER

A key figure in the Spanish wine and winemaking scene of the last 3 decades, Carlos Moro is in love with the land, the vineyard and wine. Responsible for large oenological gems like Matarromera and Emina Ribera del Duero, Cyan in the DO Toro, Valdelosfrailes in DO Cigales, Emina in DO Rueda or Casar de Vide in DO Ribeiro, this agricultural engineer involved in a continuous lifelong learning is, at the same time, a tireless winemaker and wine-grower.

He picked up from his parents', grandparents' and great grandparents' a passion for the vineyard that he has been encouraging and strengthening from his childhood, absorbing the knowledge and essences that the privileged environment of the Ribera del Duero offered him to the point of turning this into an unquestionable inspiration. Passionate about innovation, he leaves a personal, untransferable with the same enthusiasm with which runs daily to the land where their wines are born oenological your precious treasures.





RECUERDOS Y SENSACIONES

Los vinos de Carlos Moro son un viaje a través de seis de las Denominaciones de Origen más prestigiosas del país. Vinos procedentes de Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro, Ribeiro y, por supuesto, Rioja, que recogen un impagable legado vitivinícola.

MEMORIES & FEELINGS

Carlos Moro's wines are a journey through six of the most prestigious Designations of Origin in the country. Wines from Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro, Ribeiro and, of course, Rioja, which collect a priceless wine legacy.



CM D.O.Ca. Rioja

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de las fincas de Gallomate, San Martín y La Rad, en San Vicente de la Sonsierra (Rioja). Estos viñedos de entre 35 y 50 años están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra, con una producción entre 3.000 y 5.000 Kg. 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.

En bodega, tras la vendimia, la uva pasa por un doble proceso de selección, primero del racimo, y después de cada grano individualmente; realiza la fermentación alcohólica y maloláctica y se lleva a bodega de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellado, donde permanecerá el tiempo necesario en botella 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 con largo retrogusto.

CM is a Tempranillo-variety wine from the Gallomate, San Martín and La Rad estates in San Vicente de la Sonsierra (Rioja). These vineyards, dating back 35-50 years, are located in the highest area of the Sonsierra region, with a production capacity of between 3,000 and 5,000 kg per hectare. The grapes used in the making of this wine are selected and hand-picked to form crates weighing no more than 12kg.

In the winery, after the harvest, the grapes undergo a double selection process: first by bunch, and then by individual grape; then, after the alcoholic fermentation, the malolactic fermentation is performed in the barrel, and the wine is transferred to barrels made of 65% French and 35% American oak, where it spends 12 months ageing until November of the following year, when it is bottled to allow it to spend the necessary length of time in the bottle.

This very intense wine has a bright cherry colour, a good structure and a great balance, and is very flavourful with a lingering after-taste.

CM PRESTIGIO D.O.Ca. Rioja

CM Prestigio procede de la uva de variedad Tempranillo procedente de las fincas del Acueducto, Altabaza, Cuba Negra y Larrazuri, en Labastida. En estos viñedos se realiza una poda especial a una yema con un potencial de producción máximo de 4.000 Kg por hectárea y una vendimia en su punto de madurez a mano en cajas de menos de 12 Kg.

En bodega, previo enfriamiento en cámaras frigoríficas, la uva pasa por un doble proceso de selección, primero del racimo, y después de cada grano individualmente. La fermentación alcohólica tiene lugar en pequeños depósitos, tras ella tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Su posterior crianza se hace en barricas de roble francés (80%) y americano (20%) de las mejores tonelerías del mercado, durante 18 meses.

El resultado es un vino de una gran e intensa capa de color picota oscuro y brillante con un gran aroma, muy complejo y voluptuoso y un complejo sabor, largo y persistente.

CM Prestigio is produced from Tempranillo-variety grapes, taken from estates such as El Acueducto, Altabaza, Cuba Negra and Larrazuri. In these vineyards, special pruning is performed on the buds, with a potential maximum output of 4,000 kg per hectare, and they are harvested upon reaching maturity into boxes weighing no more than 12kg.

In the winery, once cooling has taken place in cold storage chambers, the grapes undergo a double selection process: first by bunch, and then by individual grape. Alcoholic fermentation takes place in small tanks, and malolactic fermentation then takes place in French oak barrels. The wine is then aged in barrels made of 80% French and 20% American oak (made by the very best coopers on the market) for 18 months.

The result is a wine with a strong, intense layer of brilliant dark cherry colours, a great aroma, a complex and voluptuous character and a complex, lingering flavour.





CARLOS MORO VIÑA GARUGELE 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.

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 sílicea procedente del terruño de Garugele. Tiene una boca de taninos finos con gran longitud y frescura. Elegancia y personalidad, con ciertas características más atlánticas.

Garugele estate dates back from 1940. This plot has been personally selected by Carlos Moro with the aim of elaborating the highest expression of Tempranillo grapes. The elaborating has been carefully thought and made to respect and enhance the characteristics of our terroir.

During the ageing process, French oak (80%) and American oak (20%) is used but all barrels have low toasts with the intention of integrating them with the fruit from Garugele's Tempranillo. Lastly, a long ageing in bottles is strictly necessary to round the elegant, powerful and noble tannins this wine has.

Carlos Moro Finca Garugele has a deep, bright and intense color, with pleasant aromas like black fruits and a remarkable siliceous minerality. On the palate, tannins are delicate, fresh and long standing. Elegance and personality with Atlantic reminiscences.

CM FINCA LAS MARCAS D.O. Rueda

La Finca LAS MARCAS se encuentra en la margen izquierda del río Duero en unos pobres terrenos arenosos compartiendo hábitat con el pino piñonero en Valdestillas, Valladolid (D.O. Rueda). Son unos viñedos de una adecuada edad para regular una correcta producción que respeta los tonos de frutas frescas y anisados del Verdejo, en cuyo cultivo esmerado apenas se utilizan más productos químicos que el ancestral azufre.

La selección de la uva Verdejo viene ya del viñedo, aportando a la bodega unos racimos de verdejo perfectos para la elaboración de este vino fermentado en barrica siempre de origen francés durante 8 meses, de unas tonelerías tan prestigiosas como Taransaud, Berthomieu y Boutes.

Posee una atractivo color amarillo paja pálido con importantes toques verdosos. En nariz es fresco, expresivo, complejo y muy elegante, dominando la fruta fresca de hueso, con tonos de hinojo y fondo tropical, entre sutiles tonos de barrica, maderas finas, especiados elegantes, sutiles torrefactos... Posee una elegante y medida estructura, con un cuerpo fresco y sedoso, con un final agradable y persistente.

Finca LAS MARCAS is located on the left bank of the Douro River on a poor sandy land sharing habitat with the pinetree in Valdestillas, Valladolid (DO Rueda). These are vineyards of an adequate age that helps regulate a correct production that respects the proper tones of fresh fruits and aniseed characteristic of Verdejo, in which careful cultivation scarcely any chemical other than the traditional sulphur dioxide is used.

The selection of the Verdejo grape starts at vineyard itself, giving the winery perfect Verdejo grape bunches for the elaboration of this wine fermented in barrels of French origin for 8 months, crafted by signature coopers as prestigious as Taransaud, Berthomieu and Boutes.

It has an attractive pale-straw yellow with noticeable green highlights. To the nose it is fresh, expressive, complex and elegant, with fresh stone fruit dominating, with hints of fennel and tropical background, between subtle shades of oak, fine woods, elegantly spiced, subtly roasted ... It has an exquisite and measured structure with a fresh and silky body and a pleasant, lingering finish.





CM Viña Tenencia D.O. Ribeiro

VIÑA TENENCIA se encuentra a orillas del río Miño en unos fértiles terrenos silíceos compartiendo hábitat con el roble carballo, árbol de vocación atlántica y representativo de esta zona de Galicia, que aglutina los viñedos de la D.O. Ribeiro. Son unos viñedos de una adecuada edad para regular una correcta producción que respeta los tonos de frutas frescas, los herbáceos de heno y los sutiles florales de este ensamblaje de Treixadura, Godello y Albariño.

La selección de las uvas de las tres variedades vienen ya del viñedo, mientras que el exacto porcentaje de las mismas en el coupage definitivo, aporta el carácter y equilibrio de un vino único e irrepetible.

Brillante color amarillo paja pálido, con vivos toques verdosos. En nariz es fresco, intenso y elegante, dominando la fruta fresca de hueso, con tonos de manzana verde entre toques de heno recién cortado y sutiles tonos de flor blanca. Posee una viva y elegante estructura, con un cuerpo fresco y untuoso, y final agradable y persistente.

VIÑA TENENCIA estate is located at the levee of the river Miño, one of the most fertile areas of Galicia in Northern Spain. This siliceous terrain shares its hábitat with Carballo Oaks, atlantic trees indigenous to this area. This unique land is home to the D.O. Ribeiro. These vineyards have been carefully curated to blend Treixadura, Godello & Albariño grapes, keeping its natural fresh fruits, herbal and subtle floral hues.

Grape selection of these three grape varieties come from the vineyard, whilst the perfect combination of all during its coupage, bring character and balance to this unique and irresistible wine.

Bright straw yellow and greenish tones. In the nose it is fresh, intense and elegant with powerful bone fruit aromas that give way to green apple, freshly cut hay and floral aromas. On the mouth, it has elegant and lively structure with an unctuous fresh body that leaves a persistent and delicious aftertaste.

CM Finca Valdehierro D.O. Cigales

Este vino procede de los añosos viñedos de la Finca VALDEHIERRO situados en la margen derecha del río Duero en unos terrenos cascajosos de aluvial en Cubillas de Santa Marta, Valladolid (D.O. Cigales). Son unos viñedos de avanzada edad con una autorregulación de la producción inigualable, en cuyo cultivo apenas se utilizan productos químicos.

La selección de la uva para la elaboración del vino Carlos Moro Finca Valdehierro es doble, primero racimo a racimo y luego grano a grano. Este vino se cría, durante 16 meses, en barricas de roble francés de la tonelería Taransaud.

Posee una viva capa con un tono cardenal oscuro con importantes toques amaratados. En nariz es expresivo, complejo y muy elegante, dominando las frutas negras y rojas maduras entre multitud de tonos de crianza, madera de cedro, regaliz, tinta china, especias... Posee una exquisita y medida estructura, elegante y sedosa, con un cuerpo vivo y un notable esqueleto de nobles taninos bien domados con un final persistente y largo.

This wine comes from the ancient vineyards of Finca VALDEHIERRO located on the right bank of the Duero River in a gravelly alluvial soil in Cubillas de Santa Marta, Valladolid (DO Cigales). These are older vineyards with a unique self-regulating production, on which crops chemicals are barely used.

The selection of grapes for winemaking Carlos Moro Finca Valdehierro is a twofold process, initially bunches are scrutinised, followed by a careful individual selection of the grains. This wine is aged for 16 months in mostly French oak barrels by Taransaud.

This wine has an intense dark coat with a dark violet tone with significant licks of burgundy. To the nose it is expressive, complex and elegant, ripe black and red fruits are dominant among numerous ageing tones, cedar wood, licorice, ink, spices ... It has an exquisite and measured structure, both elegant and silky, with a living body and a remarkable skeleton of noble well-tamed tannins and a persistent and long finish.





CM FINCA VALMEDIANO D.O. Toro

Los viejos viñedos prefiloxéricos de VALMEDIANO, delatan su edad por la total ausencia de brotes de injerto. Estas parcelas situadas en Valdefinjas, Zamora (D.O. Toro), se encuentran en unos pobres terrenos arenosos con un peculiar componente calcáreo. En su cultivo artesanal pesan más las labores manuales con insignificante utilización de productos químicos.

La selección de la uva para la elaboración del vino Carlos Moro Finca Valmediano es doble, primero racimo a racimo y luego grano a grano. Este vino se cría en barricas de roble francés de la prestigiosa tonelería Taransaud durante 16 meses.

Posee una viva capa con un tono cardenal oscuro con importantes toques amaratados. En nariz es potente, complejo y muy expresivo, dominando las frutas negras muy maduras con tonos balsámicos de plantas aromáticas entre multitud de tonos de crianza, madera de cedro, regaliz, tinta china, especias... Posee una cálida y potente estructura, viva y con personalidad, con un cuerpo estructurado por un notable esqueleto de nobles taninos bien domados con un final persistente y largo.

The pre-phylloxera old vineyards of Valmediano, reveal their age by the total absence of outbreaks of graft. These plots located in Valdefinjas, Zamora (DO Toro), lie on poor sandy soils with a peculiar calcareous component. In its traditional cultivation, manual craft works are favoured over the use of chemicals.

The selection of grapes for winemaking Carlos Moro FincaValmediano is a twofold process, initially bunches are scrutinised, followed by a careful individual selection of the grains. This wine is aged for 16 months in mostly French oak barrels by Taransaud.

This wine has an intense dark coat with a dark violet tone with significant licks of burgundy. To the nose it's ample, complex and very elegant, ripe berries dominate among many ageing tones, cedar, licorice, ink... It has an exquisite and measured structure, both elegant and silky, with a vivid body and a remarkable skeleton of noble well-tamed tannins and a persistent and lingering finish.

CM PICÓN DE ZURITA D.O. Ribera del Duero

El último vino en incorporarse a la colección de Vinos de Finca de Carlos Moro es PICÓN DE ZURITA, un vino de la DO Ribera del Duero procedente de un viñedo situado a una altitud de 725 metros. El viñedo cuenta con una superficie de viñedo de 2,60 hectáreas y es una de las parcelas más antiguas que Matarromera posee en la Ribera del Duero.

Estos viñedos han sido escogidos por el propio Carlos Moro y se caracterizan por tener entre 70 y 100 años de antigüedad, reciben un cuidado minucioso y manual, cuentan con una triple selección de las uvas, que asegura un proceso de calidad inmejorable. Las producciones no superan las 10.000 botellas numeradas.

Este vino posee una viva capa cardenal subido, con tonos amaratados. Nariz de frutas negras ácidas con concentración de tinta china y chocolate negro entre maderas nobles de ebanistería con cedro y ébano, especiados de clavo y fino café torrefacto. Boca viva de amplio esqueleto de taninos dulces con sensaciones frutales, especiadas, y de madera limpia.

The last wine to join Carlos Moro's Single vineyard collection is PICÓN DE ZURITA, a wine from the DO Ribera del Duero from a vineyard located at an altitude of 725 meters. The vineyard covers an area of vineyard of 2.60 hectares and is one of the oldest plots that Matarromera has in the Ribera del Duero.

These vineyards have been chosen by Carlos Moro himself and are characterized by being between 70 and 100 years old, they receive a meticulous and manual care, have a triple selection of the grapes, which ensures an unbeatable quality process. The productions do not exceed 10,000 numbered bottles.

This wine has a lively and intense cardinal layer, with purplish tones. On nose, acid black fruit with concentration Chinese ink and dark chocolate among noble woods of cabinetry with cedar and ebony, spicy cloves and fine roasted coffee. Vivid mouth of wide skeleton of sweet tannins with fruity, spicy, and clean wood sensations.





CARLOS MORO

BODEGAS & VIÑEDOS

Camino Garugele s/n, 26338
SAN VICENTE DE LA SONSIERRA
La Rioja - 941 33 40 93

www.bodegacarlosmoro.com



CARLOSMORORIOJA

