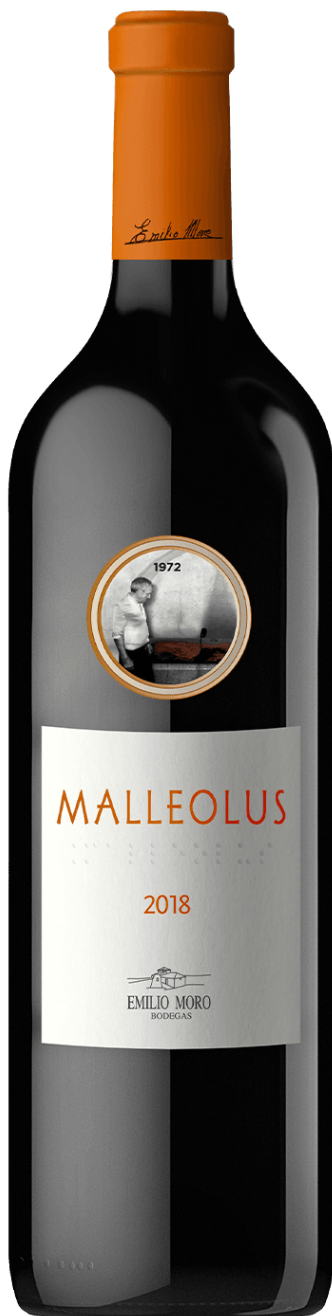





Malleolus Mágnum 2018




FICHA TÉCNICA

 BODEGAS EMILIO MORO

 D.O. RIBERA DEL DUERO

 TINTO

 TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DURANTE 18 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Color rojo cereza muy cubierto

-*AROMA*: Expresivo y elegante con una sobresaliente intensidad aromática basada en la variedad tempranillo, las especias y los torrefactos propios de su paso por roble francés, aportando riqueza, volumen y complejidad al conjunto

-*SABOR*: Amplio y carnoso con un tanino pulido y un post gusto largo y persistente