



# FORUM



## FÓRUM Etiqueta Negra 2014

- Vino de la Tierra de Castilla y León (VTCyL).
- Viñedos propios en Uruña (Valladolid).
- 100% Tempranillo - Tinta del País y Tinta de Toro.
- **Graduación alcohólica:** 13°
- La vendimia se desarrolló entre el 7/10/2014 y el 10/10/2014 en el momento óptimo de maduración.
- **Elaboración:** Vendimia en cajas, con doble mesa de selección en la recepción. Llenado por gravedad, sin bombeos. Maceración tradicional con bazuqueos. Descubado manual y prensado hidráulico vertical. Fermentación maloláctica en barrica. 10 meses de estancia en barrica nueva de roble francés 80% y americano 20%.
- **Tipo de tapón:** 49x24, de corcho natural.
- **Total embotellado:** 20.000 botellas.
- **Salida al mercado:** Junio de 2018.
- **Cata:** Color rojo violáceo profundo, limpio y brillante. En nariz es complejo, con buena intensidad, con frutos negros maduros, regaliz y notas minerales. En boca es potente, amplio, fresco y equilibrado, con taninos dulces y tostados bien fundidos. El final es largo y persistente, tiene un paso agradable y un prolongado recuerdo.
- **Armonías con:** Caza, lechazo asado, carnes rojas, carnes guisadas, quesos curados...

### - Reconocimientos:

- \* CONCURSO INTERNACIONAL PREMIOS MAGNUM 2017: MEDALLA DE ORO
- \* GUÍA PEÑÍN 2018: 92 PUNTOS
- \* CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2017 – MEDALLA DE PLATA

### LA BODEGA

HEREDAD DE URUEÑA inició el año 2005 la recuperación de la bodega y los viñedos que en la Edad Media se asentaron a los pies de las murallas de Uruña, en Castilla y León (España).

- **Denominación de origen:** Toro (MOISÉS y TORALTO) y Vino de la Tierra de Castilla y León (FÓRUM, SANTO y EXUBERANTYA).

- **Tipos de barricas:** Roble francés 80%, Roble americano 20%.

- **Destino de la producción:** 70% nacional, 30% exportación.

### EQUIPO HEREDAD DE URUEÑA

- **Presidente:** José Luis Rodríguez
- **Director Técnico:** Jesús Herranz

### EL VIÑEDO

HEREDAD DE URUEÑA dispone en la actualidad de un total de veinte hectáreas de viñedos. De esta superficie, trece hectáreas son de su propiedad y se encuentran en Uruña, dedicadas a las variedades autóctonas de Tempranillo (clones seleccionados de Tinta Toro y Tinta Fina en las regiones de Toro y Ribera del Duero), que se completan con Syrah, Merlot y Cabernet, procedentes de viveros franceses. Estos viñedos están amparados por IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León. El año 2008, Heredad de Uruña comenzó a elaborar "MOISÉS", un vino elegante de D.O. Toro, fruto de una viticultura esmerada y tradicional en viñedos controlados por la Bodega.

- **Viñedo en hectáreas:** siete en la Denominación de Origen de Toro, y trece en Uruña (Vino de la Tierra de Castilla y León).

- **Procedencia de la uva:** viñedos propios.



HEREDAD DE URUEÑA

