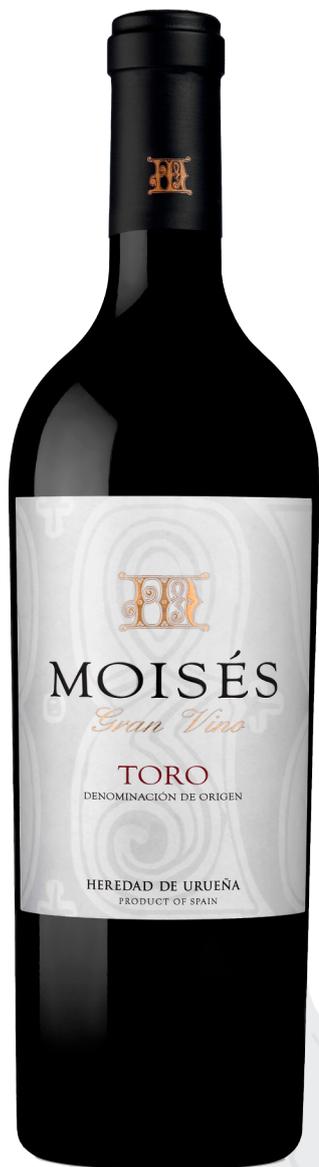




MOISÉS

Gran Vino



MOISÉS Gran Vino 2012

- **Denominación de origen:** TORO.
- Procede de viñas centenarias situadas en Morales de Toro (Zamora).
- Tinta de Toro 100%.
- **Graduación alcohólica:** 15°
- La vendimia se desarrolló entre el 14/10/2012 y el 16/10/2012 en el momento óptimo de maduración.
- **Viticultura:** A cargo de Moisés Gamazo, uno de los más claros exponentes de la viticultura tradicional en la Denominación de Origen de Toro.
- **Elaboración:** Vendimia y control de calidad con doble mesa de selección. Llenado y trasiegos por gravedad, sin bombeos. Maceración tradicional con bazuqueos. Descubado manual y prensado hidráulico vertical. Dos meses de reposo en depósito. 24 meses de estancia en barrica nueva de roble francés 100%. Clarificación natural durante la crianza en barrica. Barricas de roble francés exclusivamente.
- Embotellado en septiembre de 2014.
- **Tipo de tapón:** 49x24, de corcho natural.
- **Total embotellado:** 8.500 botellas.
- **Cata:** Color rojo cereza profundo con borde granate, buena capa, limpio y brillante. En nariz es complejo y elegante, con buena intensidad, frutillos negros, notas balsámicas, especias y minerales. En boca es sedoso, fresco y equilibrado, con taninos dulces y tostados bien fundidos. Largo y equilibrado, en retronasal aparecen de nuevo las notas de fruta madura.
- **Armonías con:** Caza, lechazo asado, carnes rojas, carnes guisadas, quesos curados...
- **Reconocimientos:**
 - * DECANTER 2018: MEDALLA DE PLATA / 90 PUNTOS
 - * GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018: 93 PUNTOS
 - * GUÍA PEÑÍN 2018: 93 PUNTOS
 - * MONOVINO 2018: ORO
 - * VINDOURO 2017: MEDALLA DE PLATA
 - * CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2017: MEDALLA DE PLATA
 - * GRAN ARRIBE DE ORO 2016
 - * PREMIO MAGNUM 2015: ORO
 - * NARIZ DE ORO 2013: MEJOR VINO TINTO DE ESPAÑA DE LARGA CRIANZA
 - * 90 PUNTOS PARKER

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 Urueña, 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 Urueña, 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 Urueña 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 Urueña (Vino de la Tierra de Castilla y León).

- **Procedencia de la uva:** viñedos propios, 65%; viñedos controlados, 35%.



HEREDAD DE URUEÑA

