



# CM Viña Tenencia 2021

## D.O. RIBEIRO

**92 puntos Gourmets**

**Treixadura, Godello y Albariño**

CM Viña Tenencia es un vino blanco elaborado a partir de uvas de una de las zonas más cualitativas a orillas del **río Miño**, en unos fértiles terrenos silíceos, provenientes en parte de la descomposición del granito. La ladera donde son cultivados sus viñedos está orientada al norte, enclavada en el valle del Miño en el que están presentes las variedades autóctonas más representativas de la D.O. Ribeiro: la Treixadura, el Godello o el Albariño. Este Ribeiro forma parte de la colección Vinos de Finca de Carlos Moro. Tras la selección de las uvas en el viñedo, ya en bodega se procede al perfecto ensamblaje del coupage definitivo y su **crianza en finas lías** que aportan el carácter y equilibrio a este vino.

- Brillante color amarillo paja pálida, con tonos verdosos.
- Fresco, intenso y elegante en nariz, dominando tonos de fruta de hueso y manzana verde entre aromas de heno recién cortado.
- Viva y elegante estructura en boca. Cuerpo fresco y untuoso.

La añada 2021 se caracterizó por un invierno de comienzo frío y relativamente seco, con primavera de alternancias frías y cálidas y final muy tormentoso con muchos días de fuertes vientos durante la floración, que redujo la producción final. Verano suave y seco, aunque con final de episodios de algunos días de lluvia, que mitigó la sequía y favoreció la maduración.

## EL VIÑEDO

Los viñedos de Tenencia comparten hábitat con especies arbóreas como el pino gallego, el roble carballo o la mimosa, así como otras especies vegetales representativas de esta zona de Galicia. Es una zona con los viñedos de una edad media y con la producción bien regulada.

## PREMIOS Y PUNTUACIONES

- 92 Puntos Gourmets
- 91 Puntos Wine Spectator
- 90 Puntos Guía Peñín

## MARIDAJE

Este vino es un perfecto compañero de platos típicos de la cocina gallega, como el pulpo y todo tipo de mariscos como vieiras zamburiñas y, por supuesto, el marisco. También es muy adecuado para quesos y pescado blanco y azul.



# CM Viña Tenencia

ENÓLOGO: Alberto Gómez

DIRECTORES TÉCNICOS: Carlos Moro y Félix González



## Colección de Vinos de Finca

Durante los últimos años, Bodegas y Viñedos Carlos Moro ha ido formando una familia de vinos con selecciones minuciosas que el propio Carlos Moro ha ido escogiendo personalmente.

Los Vinos de Finca de Carlos Moro son vinos de autor, en colecciones muy exclusivas, elaborados con uvas de parcelas seleccionadas cuidadosamente, con producciones muy limitadas y procedentes de seis denominaciones de origen con una figura en común, la de Carlos Moro, como símbolo de calidad y expresividad en la viticultura.

## Ficha técnica

### Origen del vino

Viñedos: Tenencia en Vide (Ourense)

Superficie: 1,8 ha

Suelo: granulometría media de granito

Año de plantación: 1990-2005

Altitud: 200 msnm

Producción: 5.000 kg/ha

### Elaboración

Varietal: 70% Treixadura, 15% Godello, 15% Albariño

Vendimia: en septiembre

Primera añada: 2020

Botellas producidas: 4.600 unidades

Fermentación: 10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)

Crianza: sobre lías finas

Alcohol: 12,5%

Acidez: 5,8g/l

Guarda: lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.

Consumo: Consumir a 6-8°C

