

LA REVELÍA

2019

HISTORIA

La Revelía es la máxima expresión de lo que nosotros entendemos como el carácter varietal del godello, la complejidad, intensidad y finura dentro de una personalidad única.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las condiciones climatológicas del año 2019 en el Bierzo han sido favorables para que la calidad de la uva sea muy buena. Durante el periodo de floración se dieron abundantes lluvias que afectaron a la cantidad de producción. Más adelante, al final de la primavera, y sobre todo en verano, se produjo un importante aumento de la temperatura que, añadido a la escasez de lluvias, provocó que la uva entrara a la bodega con mucho grado.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza sobre lías en barricas de roble francés.

ANÁLISIS DE CATA

Vino de color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante. En la nariz encontramos notas complejas con matices de fruta madura de hueso y flores secas. En boca, el vino tiene volumen y longitud en el paladar gracias a su cuidado paso por barricas de roble francés. De trago untuoso donde se marca la acidez y la mineralidad propia de la variedad.


FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100% Godello

Crianza: Barrica de roble francés

RECOGNITIONS

	2016	2017	2018	2019
	91	91+	92	
Wine Spectator	92	92	93	
vinous	93			
Wine & Spirits		92		
GUÍAPENÍN		91	91	91
Guía Prensa		92		
vinos		92		
JAMES SUCKLING.COM	93			
JEB DUNNICK		92	92	



www.emiliomoro.com




EMILIO MORO
El Bierzo