



HISTORIA

Finca Resalso es el nombre de un viñedo histórico que se plantó en 1932, año en el que nació Emilio Moro. Este nombre es el que hemos dado a nuestro vino joven, elaborado con los viñedos más jóvenes.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La climatología de 2020 ha estado marcada por una ligera subida de la temperatura media que, junto con las abundantes precipitaciones en primavera, ha permitido un buen desarrollo de la planta. Las lluvias durante el período de vendimia no afectaron a la calidad de la uva con la que se elaboran vinos de alta calidad, expresión aromática e intensidad.

ELABORACIÓN

Durante 12 días el vino macera con sus propios hollejos para posteriormente hacer la fermentación maloláctica durante 30 días en depósitos de acero inoxidable. Finalmente, realiza su crianza en roble francés.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo cereza picota con ribetes violáceos propios de su juventud. En la nariz es expresivo e intenso donde destacan los aromas primarios del tempranillo que se perciben con nitidez. En la boca es equilibrado y bien estructurado, con un postgusto agradable que invita a volver a beber.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso-calizo-pedregoso

Localidad: Pesquera de Duero










Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: Tempranillo

Crianza: Roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
										89
										
										
				92		89				
	89	90+	91	89	90		91	90		
		90	90	91						90
										
					89	89				
							91	92		
									90	89



www.emiliomoro.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR