

FINCA RESALSO

2021

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 la añada 2021 ha estado marcada por temperaturas ligeras durante la primavera, precipitaciones acumuladas durante el mes de abril y un verano con temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual, lo que ralentizó el ciclo vegetativo de la planta. Al inicio del otoño las lluvias fueron escasas, favoreciendo así la maduración de la uva.

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 muy vivo. En la nariz es expresivo y muy frutal destacando los aromas primarios del Tempranillo, frutas rojas maduras, arándanos y mora que aparecen bien definidos y con intensidad. En la boca es equilibrado y de paso fácil, de postgusto largo y muy agradable.



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	2020
Robert Parker Wine Spectator											89
WINEENTHUSIAST WineSpirits				92		89					
vinous	89	90+	91	89	90		91	90			
Guía Peñín		90	90	91						90	
Guía Proensa											
vinos					89	89					
JAMES SUCKLING.COM							91	92			
JEB DUNNUCK									90	89	
Decanter											89



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR