

FINCA RESALSO

2023

HISTORIA

Finca Resalso es el nombre del viñedo histórico que se plantó en 1932, año en el que nació Emilio Moro, padre de la tercera generación de la familia Moro. Es la versión más fresca de nuestro tempranillo.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

En el invierno de 2023, las lluvias fueron generosas afectando a las reservas hídricas del suelo, pero el ciclo empezó sin las típicas lluvias primaverales y se alargó hasta junio. Las temperaturas fueron más altas de lo esperado y provocó una maduración completa en el fruto. Justo antes de la recolección se dieron generosas tormentas que modularon el ciclo y equilibraron la concentración.

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.

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza picota con ribetes violáceos, en nariz es muy expresivo y frutal donde la personalidad de la añada 2023 se refleja a través del balance frutal más inclinado a los frutos rojos. Sin embargo, las notas características de frutos negros con matices lácticos de la marca también están presentes. Es equilibrado y maduro, con un paso de boca muy agradable y sabroso que lo hace un vino muy apetecible y fácil de beber.



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

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



RECONOCIMIENTOS

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
<i>Robert Parker</i> WINE ADVOCATE						89			
Wine Spectator							89	89	
WINEENTHUSIAST								91	
WineSpirits		89					89		
vinous	90		91	90					89
Guía Peñín			91			90	90	90	90
Guía Proensa									
AVINOS	89	89							
JAMES SUCKLING.COM			91	92				91	
JEB DUNNUCK					90	89			
Decanter							89		