

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. Finalmente, realiza su crianza en roble francés y americano.

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

Crianza: Roble francés y americano



RECONOCIMIENTOS

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
						89			
							89	89	
								91	
		89					89		
	90		91	90					89
			91			90	90	90	90
	89	89							
			91	92				91	
					90	89			
							89		