

FINCA RESALSO

2018

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

El ciclo vegetativo del 2018 comenzó marcado por unos meses de abril y mayo extraordinariamente lluviosos, lo que provocó un ligero retraso en la brotación. Durante los meses de verano la pluviometría se situó por debajo de los valores históricos, lo que contribuyó a equilibrar el ciclo vegetativo de la vid. En cuanto a las temperaturas, estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración donde estuvieron por encima de lo habitual, lo que propició unos niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en 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

Rojo cereza picota con ribetes violáceos. En la nariz es intenso, expresivo y fresco, con los varietales del tempranillo en plena juventud. En la boca es equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez y agradable paso por boca, de postgusto largo y agradable recuerdo.

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: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Roble francés



BODEGAS EMILIO MORO

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315
Pesquera de Duero, Valladolid

Teléfono: +34 983 87 84 00 · Fax: +34 983 87 01 95

E-mail: bodega@emiliomoro.com · www.emiliomoro.com



	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Wine Spectator							89
Wine & Spirits					92		89
vinous	90	89	90	91	89	90	
			90	90	91		
						89	
JAMES SUCKLING.COM							92



EMILIO MORO
BODEGAS