

LA FELISA

2018

HISTORIA

Felisa ha sido el eje de la familia Moro y ahora sus hijos le rinden homenaje. La Felisa es el primer vino de la marca ecológico y libre de sulfitos añadidos. Está elaborado con uvas de viñedos de entre 15 y 25 años.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

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

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uva ecológica prescindiendo del uso de sulfuroso, fermentado a temperatura controlada, macerado durante 18 días con hollejos y posteriormente madurado en barricas de roble francés de 500l hasta 12 meses.


ANÁLISIS DE CATA

Color rojo cereza muy cubierto, con intensos ribetes violáceos. En la nariz es sorprendente con aromas a uva recién fermentada. El conjunto es intenso y muy afrutado con los primarios del tempranillo en su versión más natural, mora, regaliz, algo diferente dentro de nuestra variedad. En la boca es voluminoso con un tanino persistente y caroso, de equilibrada acidez y marcado paso por boca.

FICHA TÉCNICA

- DO:** Ribera de Duero
Suelo: Franco-arcilloso
Localidad: Pesquera de Duero
Orientación: Suroeste
F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable
Variedad: 100 % Tempranillo (Tinto Fino)
Crianza: Hasta 12 meses roble francés



	2016	2017
		
Wine Spectator	92	
		
Wine & Spirits		
vinous		
		
		
		
JAMES SUCKLING.COM		91



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



EMILIO MORO
BODEGAS