

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 mediana edad.

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 ayudó a equilibrar el ciclo. En cuanto a las temperaturas, estuvieron muy próximas a las habituales en la zona, salvo en el último tramo de maduración, momento en el que estuvieron por encima de lo habitual ayudando 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 15 días con hollejos y posteriormente madurado en barricas de roble francés de 225 a 500l.

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 y 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 del 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: Barrica de roble francés

	2016	2017
		
Wine Spectator	92	90
		
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