

LA FELISA

2019

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 2019 vino precedido por las lluvias del mes de abril, sin embargo, desde mediados de primavera hasta finales de verano, el año se caracterizó por las escasas lluvias y temperaturas por encima de lo esperado. El inicio de la vendimia comenzó tras unos días de lluvia, lo que ayudó a equilibrar la composición de la uva y dio como resultado un año de calidad extraordinaria y sanidad óptima.

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 intenso que deja ribetes morados en copa. En nariz expresa la tipicidad de la variedad dejando notas de frutas como grosellas y moras maduras pero frescas a su vez. La boca es muy intensa y persistente con paso agradable y acompañado de una acidez perfectamente equilibrada.

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	2018
			
Wine Spectator	92	90	
			
Wine & Spirits			
vinous	92		
		92	
			
			
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