

# FINCA RESALSO 2018



## VARIEDAD

100% Tempranillo (Tinto Fino)

## PRODUCCIÓN

1.900.000 botellas de 75 cl

## CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2018

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 donde estuvieron por encima de lo habitual lo que ayudó a rematar el año con niveles óptimos de madurez y un gran equilibrio en la uva.

## HISTORIA

Finca Resalso es el nombre de un viñedo histórico que se plantó en 1932, año en que nació Emilio Moro. Este nombre es el que hemos dado a nuestro vino joven, elaborado con los viñedos más jóvenes, de entre 5 y 12 años.










## 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.

## ELABORACIÓN

Cuatro meses en barrica de roble francés.



	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
									
									89
									
						92		89	
	90	89	90	91	89	90			
			90	90	91				
									
							89		
									92

