

# LA REVELÍA

2019

## HISTORIA

La Revelía es la máxima expresión de lo que nosotros entendemos como el carácter varietal del godello, la complejidad, intensidad y finura dentro de una personalidad única.

## CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las condiciones climatológicas del año 2019 en el Bierzo han sido favorables para que la calidad de la uva sea muy buena. Durante el periodo de floración se dieron abundantes lluvias que afectaron a la cantidad de producción. Más adelante, al final de la primavera, y sobre todo en verano, se produjo un importante aumento de la temperatura que, añadido a la escasez de lluvias, provocó que la uva entrara a la bodega con mucho grado.

## ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en barricas de roble francés con posterior crianza sobre lías en las mismas barricas.

## ANÁLISIS DE CATA









Vino de color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante. En la nariz encontramos notas complejas con matices de fruta madura de hueso y flores secas. En boca, el vino tiene volumen y longitud en el paladar gracias a su cuidado paso por barricas de roble francés. De trago untuoso donde se marca la acidez y la mineralidad propia de la variedad.

## FICHA TÉCNICA

**UBICACIÓN:** El Bierzo

**VARIEDAD:** 100 % Godello

**CRIANZA:** Barrica de roble francés

	2016	2017	2018
	91	91+	
	92	92	
	93		
		91	91
		92	
		92	
	93		
		92	



**EMILIO MORO**  
*El Bierzo*



Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315  
Pesquera de Duero, Valladolid  
Teléfono: +34 983 87 84 00  
Fax: +34 983 87 01 95  
bodega@emiliomoro.com  
www.emiliomoro.com

