

LA FELISA 2017



VARIEDAD

100% Tempranillo (Tinto Fino)

PRODUCCIÓN

10.373 botellas de 75 cl

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2017

El 2017 ha sido una añada atípica desde sus comienzos, con temperaturas anormalmente altas al inicio de la primavera que provocaron una pronta brotación. Sin duda el accidente meteorológico más destacado fueron las heladas de finales de abril que afectaron a muchos viñedos de la Ribera del Duero y redujeron considerablemente su producción. El verano vino seco y caluroso favoreciendo la regularización de la planta que gracias a la baja producción no sufrió estrés hídrico en exceso. La vendimia fue temprana, seca y calurosa lo que garantizó un estado sanitario excepcional y unos índices de madurez óptimos.

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.

ANÁLISIS DE CATA

En un primer momento destaca la densidad de color, una capa muy profunda y un color rojo cereza madura muy vivo. En la nariz dominan los aromas del tinto fino en su versión más pura y primaria, con recuerdos de frutos negros, violeta y regaliz. Aparecen también notas de pastelería como el tofe y la vainilla. En la boca es vivo, con un tanino marcado pero maduro y de postgusto largo.

ELABORACIÓN

18 días de maceración con hollejos.

Nos encontramos ante un vino ecológico elaborado a partir de uvas ecológicas que mantiene todas las propiedades beneficiosas del vino tinto, como son los taninos, antocianos y antioxidantes.



	2016	2017
		
		92
		
		
		
		
		
		
		91

