



LA REVELÍA

2020

HISTORIA

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

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La climatología de 2020 en el Bierzo se caracterizó por las importantes lluvias de primavera. El verano tuvo temperaturas suaves con periodos frescos en el momento de floración. El periodo de maduración ha sido bastante rápido, con mucha oscilación térmica entre el día y la noche, aumentando la calidad de la uva para obtener un mosto con unas características ideales.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza sobre lías en barricas de roble francés.



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA

Su color amarillo pajizo con ribetes de juventud nos indica que estamos ante un vino con gran potencial de envejecimiento. En nariz destacan las notas de frutas blancas. Es un vino que, durante la evolución en la copa, gana en intensidad y complejidad, desarrollando notas de flores blancas y frutos secos, donde la mineralidad aparece de fondo aportando singularidad y personalidad al conjunto. En la boca es intenso y de gran equilibrio, con una vocación claramente gastronómica, de postgusto largo y persistente.


FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100 % Godello

Crianza: Barrica de roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020
	91	91+	92		
Wine Spectator	92	92	93		
vinous	93	91			
WineSpirits		92			
Guía Peñín		91	91	91	
Guía Proensa		92		94	
Anuario de los >vinos		92			
JAMESSUCKLING.COM	93			93	92
JEB DUNNUCK		92	92		