

LA REVELÍA

2021

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

El periodo vegetativo de 2021 comenzó con lluvias y altas reservas hídricas acumuladas durante el invierno. Las temperaturas primaverales se mantuvieron en niveles normales con episodios de noches ligeramente frías y precipitaciones ligeras. El periodo seco de verano se prolongó hasta los días previos a la vendimia. El inicio de la vendimia se adelantó garantizando el punto óptimo de maduración de la uva.

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

De color amarillo pajizo pálido. En nariz es limpio e intenso. Se trata de un vino muy representativo de la variedad cuando ésta se cultiva en zonas frescas. El aroma se caracteriza por una marcada presencia de frutas blancas de hueso de gran personalidad, notas de flores blancas y matices cítricos vienen a complementar el panel aromático presentando un vino complejo y de gran elegancia. Debido al trabajo con las lías y ala acidez natural de la variedad, en boca destaca su gran equilibrio entre la redondez y la verticalidad, con un 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		
	92	92	93	92	
	93	91			
		92			
		91	91	91	92
		92		94	
		92			
	93			93	92
		92	92		