

LA REVELÍA

2018

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

El 2018 estuvo marcado por una alta pluviometría y la frecuente aparición de tormentas. La viña se aprovechó de la abundancia de agua en el suelo consiguiendo una vegetación exuberante pero equilibrada. La humedad hizo que el trabajo en la viña fuera constante para impedir la aparición de enfermedades, pero el buen tiempo del verano hizo que la madurez rematara de manera excepcional.

ELABORACIÓN

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

ANÁLISIS DE CATA

Limpio y brillante de color amarillo pajizo. En nariz destaca por la intensidad y complejidad de sus aromas pero con la personalidad inconfundible del godello, la elegancia de una cuidada elaboración y una respetuosa crianza. En boca es untuoso y equilibrado, con una acidez bien integrada y un postgusto duradero.

FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100 % Godello

Crianza: Barrica de roble francés



	2016	2017	2018
--	------	------	------



91

91+

Wine Spectator

92

92



Wine & Spirits

vinous

93

GUÍA PEÑÍN

Guía Proensa

92

vivos

92

JAMES SUCKLING.COM

93

BODEGAS EMILIO MORO

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315

Pesquera de Duero, Valladolid

Teléfono: +34 983 87 84 00 · Fax: +34 983 87 01 95

E-mail: bodega@emiliomoro.com · www.emiliomoro.com



EMILIO MORO
BODEGAS