



POLVORETE

2021

HISTORIA

Polvorete es un vino nacido para dar a conocer las maravillas de la uva Godello a todo el mundo. Un vino alegre, juvenil, divertido y, sobre todo, fácil de disfrutar.

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.

ANÁLISIS DE CATA

Color amarillo verdoso tenue, limpio y brillante. En nariz apreciamos los aromas primarios de la variedad Godello reconociendo las notas florales y cítricas, pero con cierta complejidad e intensidad. La boca es fresca a la par que elegante, en armonía con lo que encontramos en la nariz. La acidez está presente pero se muestra de manera equilibrada, dando lugar a un vino completo e intenso que nos invita a beber.

FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100% Godello

RECONOCIMIENTOS

	2019	2020
<i>Las Uvas</i>		90
Wine Spectator	90	
Guía Peñín	90	90
Decanter		92



www.emiliomoro.com



EMILIO MORO
El Bierzo