

LA REVELÍA 2017

EMILIO MORO
BODEGAS

VARIEDAD

100% Godello

PRODUCCIÓN

18.500 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 ha sido el de las heladas de finales de abril que afectaron a muchos viñedos 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 escalonada con una notable diferencia entre los viñedos situados en diferentes áreas, en cualquier caso, el estado sanitario de la uva fue excelente.

ANÁLISIS DE CATA

Color amarillo pajizo limpio y brillante. En nariz es complejo, con la fruta característica del godello afinada por el tiempo, recuerdos de flores secas, cítricos y una elegante mineralidad. En la boca es amplio y equilibrado, con una acidez envolvente y un postgusto largo y persistente.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en barricas de 500l de roble francés con posterior crianza sobre lías en las mismas barricas durante 8 meses.



2016



91

Wine Spectator

92



Wine & Spirits

vinous

GUÍAPENÍ

Guía Prønsa

Asociación de Vineros >vinos

JAMES SUCKLING.COM

93

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



www.emiliomoro.com



BodegaEmilioMoro



Emilio_Moro



bodegasemiliomoro



Bodegas Emilio Moro