



POLVORETE

2019

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

Las condiciones climatológicas del año 2019 en el Bierzo han sido favorables para que la calidad de la uva sea muy buena. Durante el periodo de floración se dieron abundantes lluvias que afectaron a la cantidad de producción. Más adelante, al final de la primavera, y sobre todo en verano, se produjo un importante aumento de la temperatura que, añadido a la escasez de lluvias, provocó que la uva entrara a la bodega con mucho grado.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

ANÁLISIS DE CATA

Vino de color amarillo pajizo, limpio, brillante y de intensidad media. En la nariz es muy expresivo con notas de flores blancas frescas y fruta. El paso por boca es fresco y persistente sin perder la acidez equilibrada propia de la variedad.

FICHA TÉCNICA

UBICACIÓN: El Bierzo

VARIEDAD: 100 % Godello

2019

Wine Spectator

90

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315
Pesquera de Duero, Valladolid
Teléfono: +34 983 87 84 00
Fax: +34 983 87 01 95
bodega@emiliomoro.com
www.emiliomoro.com



EMILIO MORO
El Bierzo