



LA FELISA 2020

HISTORIA

Felisa ha sido el eje de la familia Moro y ahora sus hijos le rinden homenaje. La Felisa es el primer vino ecológico de la marca y libre de sulfitos añadidos. Está elaborado con uvas de viñedos de mediana edad.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La climatología de 2020 ha estado marcada por una ligera subida de la temperatura media que, junto con las abundantes precipitaciones en primavera, ha permitido un buen desarrollo de la planta. Las lluvias durante el período de vendimia no afectaron a la calidad de la uva con la que se elaboran vinos de alta calidad, expresión aromática e intensidad.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uva ecológica prescindiendo del uso de sulfuroso, fermentado a temperatura controlada, macerado durante 15 días con sus hollejos y posteriormente madurado en barricas de roble francés de 225 a 500l.

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza picota muy cubierto y con ribetes amaratosados muy presentes pese a su paso por barrica. En la nariz es expresivo con notas que recuerdan a la uva recién fermentada, destacan los aromas primarios y las notas de frutos negros y rojos propias de la variedad. En la boca es intenso, casi rústico pero de paso fácil y amable gracias a una materia prima de gran calidad y un punto óptimo de madurez.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Franco-arcilloso

Localidad: Pesquera de Duero


Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: 100% Tempranillo (Tinto Fino)

Crianza: Barrica de roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019
				
Wine Spectator	92	90		
WINEENTHUSIAST		94		
WineSpirits				
vinous	92			
Guía Peñín		92	92	93
Guía Proensa				
>vinos				
JAMES SUCKLING.COM		91		
GG				93



www.emiliomoro.com

WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR