

ELALBA

DE EMILIO MORO

2023

HISTORIA

Un vino nacido para entender que el día vuelve a amanecer, que la vida siempre reinicia, que el sol vuelve a salir incluso en la noche más larga y, que si algo simboliza la vida es, el alba.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

En el invierno de 2023, las lluvias fueron generosas afectando a las reservas hídricas del suelo, pero el ciclo empezó sin las típicas lluvias primaverales y se alargó hasta junio. Las temperaturas fueron más altas de lo esperado y provocó una maduración completa en el fruto. Justo antes de la recolección se dieron generosas tormentas que modularon el ciclo y equilibraron la concentración.

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas tempranillo y albillo, vendimiadas el mismo día y procesadas conjuntamente desde el primer momento. Se escoge la primera fracción del mosto obtenido por el prensado y es fermentado a una temperatura próxima a los 18°C durante 15 días.

ANÁLISIS DE CATA

De color salmón muy tenue, en nariz es delicado y expresivo con un aroma caracterizado por una base frutas rojas dulces donde se entremezclan notas florales y de fruta blanca. En boca es equilibrado, de cuerpo medio y acidez integrada. El paso por boca es fresco y muy agradable.



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Franco arenoso - Calizo

Localidad: Pesquera de Duero

Variedades:

- 60% de tempranillo
- 40% de albillo mayor

Crianza: Barricas de roble francés



RECONOCIMIENTOS

| | 2022 |
|--------|------|
| vinous | 91 |