ELALBA

DE EMILIO MORO

2022

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

Durante el año 2022, las lluvias acontecidas durante los meses de reposo invernal fueron cruciales durante el resto del año. Con un buen desarrollo vegetativo durante la primavera, el año continuó sin sobresaltos ni accidentes meteorológicos. Los niveles de humedad durante los meses de primavera y verano facilitaron enormemente la sanidad del viñedo. Las temperaturas estivales adelantaron ligeramente el ciclo, lo que hizo que la elección de la fecha de vendimia se adelantara con el objetivo de preservar los aromas frescos y delicados característicos de este vino.

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 18ºC durante 15 días.

ANÁLISIS DE CATA

De color rosa salmón muy pálido. En nariz presenta una buena combinación entre la sutileza y la intensidad con un aroma basado en la combinación de fruta roja: fresa, cereza y fruta de hueso. La evolución en copa demuestra que es un vino con potencial. Aparecen notas florales y minerales que aportan armonía y complejidad sin perder la frescura. En la boca es ligero y equilibrado, con buena longitud y una acidez integrada y refrescante.



WINEinMODERATION

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

EMILIO MORO
BODEGAS

RECONOCIMIENTOS

	2022
vinous	91