ELALBA

DE EMILIO MORO

2024

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

La añada 2024 en Ribera del Duero se caracteriza por vinos excepcionales, fruto de un año exigente que sacó lo mejor de cada viñedo. Una primavera fresca y un verano de contrastes, favorecieron una maduración lenta, aportando a las uvas aromas y sabores concentrados. Una añada de vinos tintos elegantes, de gran equilibrio y profundidad, que destacan por su frescura y una complejidad.

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

Elalba de Emilio Moro 2024 presenta un color rosa pálido con reflejos asalmonados, limpio y brillante. En nariz muestra una fragancia sutil y compleja, donde se entrelazan notas de fruta blanca y fruta roja delicada, acompañadas de flores secas y un fondo mineral y cremoso que evoluciona en copa, ganando profundidad. En boca es ligero, pero con personalidad, de textura sedosa, acidez viva y paso armonioso, con un final persistente y fresco, en el que reaparecen los matices frutales y florales.



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	2023
vinous	91	
JAMESSUCKLING.COM		92
verema		93
GG		93