EMILIO MORO
BODEGAS

POLVORETE
2025

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
La añada 2025 en El Bierzo ha estado marcada por un año climático equilibrado, aunque con momentos cálidos que adelantaron el ciclo vegetativo y la vendimia. Durante el invierno, las temperaturas fueron suaves, sin heladas relevantes que afectaran a la brotación. La primavera transcurrió con lluvias moderadas y regulares, asegurando una buena reserva hídrica en el suelo y un desarrollo vegetativo homogéneo. El verano fue seco y cálido, con picos térmicos en julio y agosto que aceleraron la maduración, provocando un adelanto general de la vendimia respecto a campañas anteriores. Gracias a la ausencia de lluvias intensas en el periodo de vendimia y al buen estado sanitario del viñedo, las uvas llegaron a bodega en condiciones excelentes.

ELABORACIÓN
Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA
Polvorete 2025 es un vino que se muestra brillante y fragante, con aromas nítidos de manzana verde, pera y flores blancas que anticipan una boca fresca y ágil. En el paladar es ligero, equilibrado y muy fácil de beber, con una acidez justa que realza su carácter frutal y una textura suave que aporta cierta amplitud sin perder viveza. A pesar de su juventud, deja ver la personalidad de la Godello: fruta limpia, fondo mineral y un final sutilmente salino que invita a otro trago.

FICHA TÉCNICA
Ubicación: El Bierzo
Variedad: 100% Godello

RECONOCIMIENTOS

	2019	2020	2021	2022	2023
Robert Parker Wine Advocate		90			
Wine Spectator	90				
Wine Enthusiast				92	
Guía Peñín	90	90	91	90	91
Decanter		92			
JamesSuckling.com			91	92	
GG				90	93