LA FELISA

2023

HISTORIA

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

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 a partir de uva ecológica prescindiendo del uso de sulfuroso, fermentado a temperatura controlada, macerado durante 15 días con sus hollejos.

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza picota de capa muy profunda y ribetes violáceos. En nariz es intenso y muy perfumado. Destacan, sobre todo, aromas primarios con marcada frescura y predomina en el conjunto su carácter floral donde se acentúan los aromas a violetas, algo que aporta gran singularidad a este vino. En la boca presenta un buen volumen con tanino presente, pero maduro y una acidez equilibrada que le aporta frescura y longitud.



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero
Suelo: Franco-arcilloso
Localidad: Pesquera de Duero
Orientación: Suroeste
Variedad: Tempranillo

EMILIO MORO
BODEGAS

ES-ECO-016-CL
Agricultura UE

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Robert Parker Wine Advocate							
Wine Spectator	92	90			91	91	
Wine Enthusiast		94				94	
Wine & Spirits							
vinous	92					94	
Guía Peñín		92	92	93	92	92	91
Guía Proensa							
Anuario de los mejores vinos							
JAMESSUCKLING.COM		91				90	90
GG				93		94	94