FINCA RESALSO
2021

HISTORIA
Finca Resalso es el nombre de un viñedo histórico que se plantó en 1932, año en el que nació Emilio Moro. Este nombre es el que hemos dado a nuestro vino joven, elaborado con los viñedos más jóvenes.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA
La climatología de la añada 2021 ha estado marcada por temperaturas ligeras durante la primavera, precipitaciones acumuladas durante el mes de abril y un verano con temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual, lo que ralentizó el ciclo vegetativo de la planta. Al inicio del otoño las lluvias fueron escasas, favoreciendo así la maduración de la uva.

ELABORACIÓN
Durante 12 días el vino macera con sus propios hollejos para posteriormente hacer la fermentación maloláctica durante 30 días en depósitos de acero inoxidable. Finalmente, realiza su crianza en roble francés.

ANÁLISIS DE CATA
Color rojo cereza picota muy vivo. En la nariz es expresivo y muy frutal destacando los aromas primarios del Tempranillo, frutas rojas maduras, arándanos y mora que aparecen bien definidos y con intensidad. En la boca es equilibrado y de paso fácil, de postgusto largo y muy agradable.



FICHA TÉCNICA
DO: Ribera del Duero
Suelo: Arcilloso-calizo-pedregoso
Localidad: Pesquera de Duero
Orientación: Suroeste
F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable
Variedad: Tempranillo
Crianza: Roble francés

EMILIO MORO
BODEGAS

RECONOCIMIENTOS

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Robert Parker Wine Advocate										89		
Wine Spectator											89	89
Wine Enthusiast												91
Wine & Spirits				92		89					89	
vinous	89	90+	91	89	90		91	90				
Guía Peñín		90	90	91			91			90	90	90
Guía Proensa												
>vinos					89	89						
JAMESSUCKLING.COM							91	92				91
JEB DUNNUCK									90	89		
Decanter											89	

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR