LA FELISA
2020

HISTORIA
Felisa ha sido 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
La climatología de 2020 ha estado marcada por una ligera subida de la temperatura media que, junto con las abundantes precipitaciones en primavera, ha permitido un buen desarrollo de la planta. Las lluvias durante el período de vendimia no afectaron a la calidad de la uva con la que se elaboran vinos de alta calidad, expresión aromática e intensidad.

ELABORACIÓN
Elaborado a partir de uva ecológica prescindiendo del uso de sulfuroso, fermentado a temperatura controlada, macerado durante 15 días con sus hollejos y posteriormente madurado en barricas de roble francés de 225 a 500l.

ANÁLISIS DE CATA
De color rojo cereza picota muy cubierto y con ribetes amoratados muy presentes pese a su paso por barrica. En la nariz es expresivo con notas que recuerdan a la uva recién fermentada, destacan los aromas primarios y las notas de frutos negros y rojos propias de la variedad. En la boca es intenso, casi rústico pero de paso fácil y amable gracias a una materia prima de gran calidad y un punto óptimo de madurez.



FICHA TÉCNICA
DO: Ribera del Duero
Suelo: Franco-arcilloso
Localidad: Pesquera de Duero
Orientación: Suroeste
F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: Barrica de roble francés

EMILIO MORO
BODEGAS

RECONOCIMIENTOS

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

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR