LA FELISA
2021

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 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
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
Color rojo picota, muy cubierto y de elevada intensidad, persistiendo ribetes morados propios de juventud, pese a haber pasado por barrica. En la nariz, destaca casi única y exclusivamente el aroma primario a fruta roja y negra, típico de la variedad, aunque delineado por el paso del tiempo. En boca, es un vino diferenciador, intenso y con mucho cuerpo, con tanino dulce que deja huella, y que invita a diferentes maridajes.



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: Tempranillo
Crianza: Barrica de roble francés

EMILIO MORO
BODEGAS

RECONOCIMIENTOS

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

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR