LA FELISA

2022

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

Durante el invierno las lluvias fueron las habituales y ya en la primavera las buenas temperaturas aceleraron el desarrollo vegetativo que posteriormente se vio frenado con la llegada del verano. Las altas temperaturas y la escasez de lluvia del periodo estival se extendieron hasta pasada la vendimia. Estas circunstancias proporcionaron una concentración y una madurez de uva sobresaliente. Es por lo tanto, un año de vinos con una marcada personalidad, rotundos, de gran densidad aromática y peso en boca.

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

Color violáceo, muy cubierto y llamativo. En nariz es intenso, con mucha personalidad, donde se aprecia una marcada presencia de frutas frescas, rojas y negras. En el conjunto destaca un característico aroma floral a violetas y notas cítricas y de regaliz, lo que hace de la expresión aromática de este vino algo sumamente singular y sorprendente. En la boca es voluminoso y estructurado, de acidez equilibrada y postgusto fresco y persistente.



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	
WineEnthusiast		94				94	
Wine & Spirits							
vinous	92					94	
Guía Peñín		92	92	93	92	92	
Guía Proensa							
Anuario de los >vinos							
JAMESSUCKLING.COM		91				90	
GG				93		94	