EMILIO MORO
BODEGAS

LA REVELÍA
2019

HISTORIA
La Revelía es la máxima expresión de lo que nosotros entendemos como el carácter varietal de la godello, la complejidad, intensidad y finura dentro de una personalidad única.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA
Las condiciones climatológicas del año 2019 en el Bierzo han sido favorables para que la calidad de la uva sea muy buena. Durante el periodo de floración se dieron abundantes lluvias que afectaron a la cantidad de producción. Más adelante, al final de la primavera, y sobre todo en verano, se produjo un importante aumento de la temperatura que, añadido a la escasez de lluvias, provocó que la uva entrara a la bodega con mucho grado.

ELABORACIÓN
Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza sobre lías en barricas de roble francés.



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA
Vino de color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante. En la nariz encontramos notas complejas con matices de fruta madura de hueso y flores secas. En boca, el vino tiene volumen y longitud en el paladar gracias a su cuidado paso por barricas de roble francés. De trago untuoso donde se marca la acidez y la mineralidad propia de la variedad.

FICHA TÉCNICA
Ubicación: El Bierzo
Variedad: 100 % Godello
Crianza: Barrica de roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019
Robert Parker Wine Advocate	91	91+	92	
Wine Spectator	92	92	93	92
vinous	93	91		
Wine&Spirits		92		
Guía Peñín		91	91	91
Guía Proensa		92		94
Anuario de los >vinos		92		
JAMESSUCKLING.COM	93			93
JEB DUNNUCK		92	92	