EMILIO MORO
BODEGAS

LA REVELÍA
2021

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
El periodo vegetativo de 2021 comenzó con lluvias y altas reservas hídricas acumuladas durante el invierno. Las temperaturas primaverales se mantuvieron en niveles normales con episodios de noches ligeramente frías y precipitaciones ligeras. El periodo seco de verano se prolongó hasta los días previos a la vendimia. El inicio de la vendimia se adelantó garantizando el punto óptimo de maduración de la uva.

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



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA
De color amarillo pajizo pálido. En nariz es limpio e intenso. Se trata de un vino muy representativo de la variedad cuando ésta se cultiva en zonas frescas. El aroma se caracteriza por una marcada presencia de frutas blancas de hueso de gran personalidad, notas de flores blancas y matices cítricos vienen a complementar el panel aromático presentando un vino complejo y de gran elegancia. Debido al trabajo con las lías y a la acidez natural de la variedad, en boca destaca su gran equilibrio entre la redondez y la verticalidad, con un postgusto largo y persistente.

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

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Robert Parker Wine Advocate	91	91+	92			
Wine Spectator	92	92	93	92		
WineEnthusiast				94		
vinous	93	91				
Wine & Spirits		92		93		
Guía Peñín		91	91	91	92	
Guía Proensa		92		94	96	
Anuario de los >vinos		92				
JAMESSUCKLING.COM	93			93	92	
JEB DUNNUCK		92	92			
GG					93	