EMILIO MORO
BODEGAS

LA FELISA
2019



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
El ciclo vegetativo del 2019 vino precedido por las lluvias del mes de abril, sin embargo, desde mediados de primavera hasta finales de verano, el año se caracterizó por las escasas lluvias y temperaturas por encima de lo esperado. El inicio de la vendimia comenzó tras unos días de lluvia, lo que ayudó a equilibrar la composición de la uva y dio como resultado un año de calidad extraordinaria y sanidad óptima.

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 cereza intenso que deja ribetes morados en copa. En nariz expresa la tipicidad de la variedad dejando notas de frutas como grosellas y moras maduras pero frescas a su vez. La boca es muy intensa y persistente con paso agradable y acompañado de una acidez perfectamente equilibrada.

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 (Tinto Fino)
Crianza: Barrica de roble francés

RECONOCIMIENTOS

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

www.emiliomoro.com

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR