

LA REVELÍA
2017

HISTORIA

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

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La del 2017 fue una añada atípica desde sus comienzos, con temperaturas anormalmente altas. El accidente meteorológico que más afectó fueron las heladas de finales de abril que afectaron a muchos viñedos y redujeron considerablemente su producción. El verano, seco y caluroso, favoreció la regularización de la planta. La vendimia fue escalonada y el estado sanitario de la uva fue excelente.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en barricas de roble francés con posterior crianza sobre lías en las mismas barricas.

ANÁLISIS DE CATA

Color amarillo pajizo limpio y brillante. En nariz es complejo, con la fruta característica del godello afinada por el tiempo, recuerdos de flores secas, cítricos y una elegante mineralidad. En la boca es amplio y equilibrado, con una acidez envolvente y un postgusto largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

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

	2016	2017	2018
Robert Parker	91	91+	
Wine Spectator	92	92	
Wine Enthusiast			
Wine & Spirits			
vinous	93		
Guía Peñín			
Guía Proensa			
Guía Vinos			
James Suckling	93		

BODEGAS EMILIO MORO

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315
Pesquera de Duero, Valladolid
Teléfono: +34 983 87 84 00 · Fax: +34 983 87 01 95
E- mail. bodega@emiliomoro.com · **www.emiliomoro.com**

EMILIO MORO
BODEGAS