EMILIO MORO
BODEGAS

POLVORETE
2023

HISTORIA
Polvorete es un vino nacido para dar a conocer las maravillas de la uva Godello a todo el mundo. Un vino alegre, juvenil, divertido y sobre todo fácil de disfrutar.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA
Año marcado por una distribución peculiar de las lluvias. 2023 comenzó con una primavera de temperaturas suaves y un mes de junio lluvioso, lo que favoreció un buen desarrollo vegetativo y buenas reservas hídricas en el suelo de cara al verano que fue seco y ligeramente caluroso. La uva llegó al periodo de madurez con buen equilibrio entre potencial alcohólico y madurez. La vendimia se desarrolló con buen tiempo lo que garantizó un excelente estado sanitario de la uva.

ELABORACIÓN
Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA
Color amarillo pajizo pálido, en nariz es limpio y expresivo con marcadas notas de fruta blanca madura propia de la variedad y matices cítricos que aportan frescura. En este vino destaca su paso por boca, con un excelente equilibro entre acidez y cremosidad haciendo que sea un vino fácil de beber a la vez que graso y con volumen. Con un postgusto muy agradable que invita a volver a beber.

FICHA TÉCNICA
Ubicación: El Bierzo
Variedad: 100% Godello

RECONOCIMIENTOS

	2019	2020	2021	2022
Robert Parker Wine Advocate		90		
Wine Spectator	90			
Wine Enthusiast				92
Guía Peñín	90	90	91	90
Decanter		92		
JamesSuckling.com			91	92
GG				90