EMILIO MORO
BODEGAS

POLVORETE
2024

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
La primavera del 2024 ha estado caracterizada por abundantes lluvias y temperaturas moderadas, lo que ha obligado a extremar las precauciones para evitar la aparición de enfermedades en la vid. En verano las lluvias desaparecieron y las temperaturas se elevaron notablemente lo que dio como resultado una maduración temprana. Este hecho unido al buen desarrollo vegetativo de los primeros meses dio como resultado una vendimia temprana con un excelente potencial.

ELABORACIÓN
Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA
De color amarillo pajizo muy pálido, en nariz es intenso y muy fresco con predominancia de aromas a frutas blancas de árbol, pera y manzana y con toques cítricos en segundo plano. En la boca es equilibrado, con una acidez refrescante y un paso por boca muy vivo y agradable.

FICHA TÉCNICA
Ubicación: El Bierzo
Variedad: 100% Godello

RECONOCIMIENTOS

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Robert Parker		90				
Wine Spectator	90					
WineEnthusiast				92		
Guía Peñín	90	90	91	90	91	
Decanter		92				
JamesSuckling.com			91	92	91	
GG				90		