LA REVELÍA
2018



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

El 2018 estuvo marcado por una alta pluviometría y la frecuente aparición de tormentas. La viña se aprovechó de la abundancia de agua en el suelo consiguiendo una vegetación exuberante pero equilibrada. La humedad hizo que el trabajo en la viña fuera constante para impedir la aparición de enfermedades, pero el buen tiempo del verano hizo que la madurez rematara de manera excepcional.

ELABORACIÓN

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

ANÁLISIS DE CATA

Limpio y brillante de color amarillo pajizo. En nariz destaca por la intensidad y complejidad de sus aromas pero con la personalidad inconfundible del godello, la elegancia de una cuidada elaboración y una respetuosa crianza. En boca es untuoso y equilibrado, con una acidez bien integrada y un postgusto duradero.

FICHA TÉCNICA

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

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018
Robert Parker	91	91+	92
Wine Spectator	92	92	93
vinous	93		
Wine & Spirits		92	
GUÍAPEÑÍN		91	91
Guía Proensa		92	
>vinos		92	
JAMESSUCKLING.COM	93		
JEB DUNNUCK		92	92

www.emiliomoro.com

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

EMILIO MORO
El Bierzo