EMILIO MORO
BODEGAS

BESTIZO

2024

HISTORIA

Bestizo nace en 2024 para ser el motivo por el que reencontrarnos. Bestizo es el puente que conecta historias, recorta distancias y es un punto de encuentro. Es el primer tinto de Bodegas Emilio Moro El Bierzo y llega para destacar a la Mencía, como símbolo de nuestra evolución y para dejar claro que cada vez somos más bercianos.

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

Está elaborado con uvas de la variedad Mencía. Fermentado durante 7 días en depósitos de 25.000L con una maceración de 12 días. La elaboración se lleva acabo con sombrero sumergido sin remontados. Su fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable y posteriormente es envejecido 8 meses de fudre 2.500 l hasta el momento de su embotellado.



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA

Limpio y brillante. En nariz es intenso y expresivo, con una combinación equilibrada de frutas negras maduras (mora, ciruela) y frescas notas de fruta roja (cereza, frambuesa), junto a toques florales y un fondo mineral de pizarra. En boca se muestra concentrado pero ágil, con taninos pulidos, buena acidez y una textura sabrosa. La fruta roja aporta frescura y vivacidad al conjunto, que mantiene una marcada identidad atlántica. Final largo y persistente, con recuerdos frutales y una sensación terrosa elegante.

FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo
Variedad: 100% Mencía
Suelo: Granítico, con presencia de esquistos y pizarra
Localidad: Villafranca del Bierzo
F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable
Crianza: 8 meses en fudre de 25 HL

RECONOCIMIENTOS

	2023
verema	92
GG	93
vinous	92