EMILIO MORO
BODEGAS

BESTIZO

2023

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

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.



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

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.

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza, en nariz es fresco y elegante, con un predominio de fruta roja y de hueso: melocotón y cereza. También encontramos delicadas notas especiadas y florales. En boca es ligero y equilibrado, con un paso amable y lleno de personalidad, tiene un postgusto medio y muy agradable.

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