

Bodegas Emilio Moro Finca Resalso (2017)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Emilio Moro
Nombre	Finca Resalso
Año	2017
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	8,75 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación
Fermentado en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (unos 25°C).
Envejecimiento
Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.

VIÑEDO

Viticultura Viñedos jóvenes de entre 5 y 12 años.
La vendimia fue temprana, seca y calurosa, lo que garantizó un estado sanitario excepcional y unos índices de madurez óptimos.

Tierra Clima
La 2017 fue una añada atípica, con temperaturas anormalmente altas al inicio de la primavera y heladas a finales de abril que afectaron a muchos viñedos de la región y redujeron considerablemente su producción. El verano fue seco y caluroso, favoreciendo la regularización de la planta, que no sufrió estrés hídrico en exceso.

CATAS (1)

Fecha **21 de noviembre de 2018**

Bodegas Emilio Moro Finca Resalso (2017)

Catador	Curso De Cata
Puntuación	90.0
Platos	Tapas y entrantes, embutidos y carnes blancas al horno muy condimentadas.
Visual	Rojo cereza picota intenso con ribetes violáceos.
Olfato	Aroma intenso y muy concentrado. Destacan las frutas negras con una madurez óptima sin llegar a la confitura. Las notas de madera son sutiles y están bien integradas.
Boca	Tiene un buen cuerpo de tanino maduro pero vivo, y con una acidez equilibrada que favorece el paso por boca.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

