

LA FELISA

2021

HISTORIA

Felisa ha sido el eje de la familia Moro y ahora sus hijos le rinden homenaje. La Felisa es el primer vino de la marca ecológico y libre de sulfitos añadidos. Está elaborado con uvas de viñedos de mediana edad.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

La climatología de la añada 2021 ha estado marcada por temperaturas ligeras durante la primavera, precipitaciones acumuladas durante el mes de abril y un verano con temperaturas ligeramente más bajas de lo habitual, lo que ralentizó el ciclo vegetativo de la planta. Al inicio del otoño las lluvias fueron escasas, favoreciendo así la maduración de la uva.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uva ecológica prescindiendo del uso de sulfuroso, fermentado a temperatura controlada, macerado durante 15 días con sus hollejos y posteriormente madurado en barricas de roble francés de 225 a 500l.

ANÁLISIS DE CATA

Color rojo picota, muy cubierto y de elevada intensidad, persistiendo ribetes morados propios de juventud, pese a haber pasado por barrica. En la nariz, destaca casi única y exclusivamente el aroma primario a fruta roja y negra, típico de la variedad, aunque delineado por el paso del tiempo. En boca, es un vino diferenciador, intenso y con mucho cuerpo, con tanino dulce que deja huella, y que invita a diferentes maridajes.



FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Franco-arcilloso

Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: Tempranillo

Crianza: Barrica de roble francés



RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020
					
	92	90			91
		94			
					
	92				
		92	92	93	92
					
					
		91			
				93	



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR