

LA REVELÍA 2016



VARIEDAD

100% Godello

PRODUCCIÓN

5.278 botellas de 75 cl

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2016

El 2016 fue un año que comenzó con intensas lluvias en los meses de abril y mayo, a la entrada del verano el clima se tornó más seco y cálido de lo habitual corrigiendo buena parte de los desequilibrios provocados por una primavera tan lluviosa, el mes de septiembre transcurrió con valores normales lo que posibilitó una vendimia escalonada y tranquila.

ANÁLISIS DE CATA

Con un color amarillo pálido el vino se presenta con un aroma intenso lleno de matices donde destacan en un primer momento los varietales más típicos del Godello, frutas frescas de hueso, sutiles herbáceos y cítricos. Con el paso del tiempo vemos el gran potencial aromático que puede desarrollar en la copa, ganando complejidad el conjunto frutal con aromas de flores secas y ligerísimos tostados que se entremezclan en el conjunto.

En la boca es voluminoso y amplio, de gran recorrido y equilibrada acidez.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en barricas de 500l de roble francés con posterior crianza sobre lías en las mismas barricas durante 8 meses.



 www.emiliomoro.com

 [BodegaEmilioMoro](https://www.facebook.com/BodegaEmilioMoro)

 [Emilio_Moro](https://twitter.com/Emilio_Moro)

 [bodegasemiliomoro](https://www.instagram.com/bodegasemiliomoro)

 [Bodegas Emilio Moro](https://www.youtube.com/BodegasEmilioMoro)