



La Felisa 2019




FICHA TÉCNICA

 EMILIO MORO

 D.O. RIBERA DEL DUERO

 TINTO

 TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE.
CRIANZA DURANTE 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS DE 225L A 500L

 VITICULTURA ECOLÓGICA

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Color rojo cereza muy cubierto, con intensos ribetes violáceos

-*AROMA*: Aromas a uva recién fermentada. El conjunto es intenso y muy afrutado con los primarios del tempranillo en su versión más natural: mora y regaliz, algo diferente dentro de nuestra variedad

-*SABOR*: Voluminoso con un tanino persistente y carnoso, de equilibrada acidez y marcado paso por boca