



La Felisa



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 violáceo, muy cubierto y llamativo

-AROMA: En nariz es intenso, con mucha personalidad, donde se aprecia una marcada presencia de frutas frescas, rojas y negras

-SABOR: Voluminoso y estructurado, de acidez equilibrada y postgusto fresco y persistente