La Revelía



FICHA TÉCNICA

EMILIO MORO

D.O. BIERZO

BLANCO

GODELLO

FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS A TEMPERATURA CONTROLADA CON POSTERIOR CRIANZA SOBRE LÍAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Amarillo pajizo intenso con reflejos dorados, limpio y brillante

-AROMA: En nariz se expresa con gran complejidad, combinando hinojo y notas herbáceas finas, un marcado perfil mineral, flores blancas secas y fruta de hueso madura como melocotón y albaricoque

-SABOR: En boca es voluminoso pero fluido, con una textura envolvente, equilibrio preciso y una acidez que aporta frescura y tensión, desarrollándose en un recorrido largo y persistente con elegante recuerdo mineral y frutal