



# LA REVELÍA

## 2018

### HISTORIA

La Revelía es la máxima expresión de lo que nosotros entendemos como el carácter varietal del godello, la complejidad, intensidad y finura dentro de una personalidad única.

### CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El 2018 estuvo marcado por una alta pluviometría y la frecuente aparición de tormentas. La viña se aprovechó de la abundancia de agua en el suelo consiguiendo una vegetación exuberante pero equilibrada. La humedad hizo que el trabajo en la viña fuera constante para impedir la aparición de enfermedades, pero el buen tiempo del verano hizo que la madurez rematara de manera excepcional.

### ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en barricas de roble francés con posterior crianza sobre lías en las mismas barricas.

### ANÁLISIS DE CATA

Limpio y brillante de color amarillo pajizo. En nariz destaca por la intensidad y complejidad de sus aromas pero con la personalidad inconfundible del godello, la elegancia de una cuidada elaboración y una respetuosa crianza. En boca es untuoso y equilibrado, con una acidez bien integrada y un postgusto duradero.

### FICHA TÉCNICA

**UBICACIÓN:** El Bierzo

**VARIEDAD:** 100 % Godello

**CRIANZA:** Barrica de roble francés



**WINE SPECTATOR** / 91 Puntos.

**ROBERT PARKER** / 91+ Puntos

**JEB DUNNUK** / 92 Puntos



**EMILIO MORO**  
*El Bierzo*

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315  
Pesquera de Duero, Valladolid  
Teléfono: +34 983 87 84 00  
Fax: +34 983 87 01 95  
bodega@emiliomoro.com  
www.emiliomoro.com

