

“Expresividad de nuestros
viñedos más jóvenes”



COSECHA

2009

VARIEDAD

100% TINTO FINO

PRODUCCIÓN

450.000 botellas de 0,75 l.

PUNTUACIONES

90 puntos sobre 100 en Wine Advocate en el listado de los 100 Mejores Vinos Españoles de menos de \$25 en la añada del 2008

resalso
R

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las abundantes lluvias de invierno permitieron que las cepas aguantasen uno de los veranos mas secos de los últimos años. La estabilidad meteorológica permitió realizar una vendimia escalonada, obteniendo el estado óptimo de maduración de cada parcela (del 29 de septiembre al 16 de octubre).

HISTORIA

Finca Resalso es el nombre de un viñedo histórico que se plantó en 1933, año en que nació Emilio Moro. Este nombre es el que hemos dado a nuestro vino joven, el cual está elaborado con viñedos de entre 5 y 15 años.

ANÁLISIS DE CATA

Color violeta intenso, de fondo muy cubierto y marcados azules en capa fina. Alta intensidad aromática con matices muy concentrados de frutos negros y regaliz. Fondo tostado de madera muy sutil conjugado con notas terroso-minerales. En boca se presenta carnosos y estructurado. Posgusto muy largo y con taninos dulces.

ELABORACIÓN

4 meses en barricas de roble 100% Francés.



emiliomoro.com