



Finca Resalso 2022



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS EMILIO MORO

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO

🍷 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA DURANTE 30 DÍAS EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

NOTA DE CATA

-VISUAL: De color rojo picota muy cubierto con un ribete violáceo

-AROMA: Nariz es intenso y frutal dominado por los frutos negros maduros propios del tempranillo

-SABOR: En la boca es sedoso y con volumen. Gracias a un tanino muy maduro el paso por boca es amable y cremoso, con un final muy agradable y un postgusto largo

🍷 14,5 VOL.

🍷 CONTIENE SULFITOS