

LA REVELÍA

2022

HISTORIA

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

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El año 2022 será recordado por ser un año seco y cálido. La primavera se caracterizó por tener lluvias escasas que fueron desapareciendo en los meses de verano. En agosto llegaron lluvias tardías que aseguraron la madurez de la uva. En general ha sido un año cálido, pero el microclima de El Bierzo y las laderas han mitigado los efectos de las olas de calor y han marcado el carácter y la calidad final de la cosecha.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza sobre lías en barricas de roble francés.



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA

De color amarillo pajizo, en nariz es elegante y perfumado, con notas de fruta blanca sobresaliendo en primer plano. La evolución en la copa hace que aparezcan notas de flores secas acompañadas por los característicos matices vegetales de hinojo que dan complejidad y elegancia al conjunto. En la boca es sedoso y equilibrado destacando su excelente acidez en armonía con el resto del vino, de paso largo y un postgusto muy agradable.










FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100% Godello

Crianza: Barrica de roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
	91	91+	92				
	92	92	93	92		91	
				94		94	
	93	91					
		92		93			
		91	91	91	92	91	91
		92		94	96		
		92					
	93			93	92		93
		92	92				
					93	96	94