vinetur

Emilio Moro lanza la nueva añada de La Felisa con una botella un 34,5% más ligera

El vino ecológico sin sulfitos añadidos estrena un estuche ilustrado en homenaje a Felisa Espinosa

viernes 25 de septiembre de 2026



Bodegas Emilio Moro presentó este jueves, 24 de septiembre, en Madrid la nueva añada de La Felisa, su vino ecológico y sin sulfitos añadidos, con un lanzamiento que incorpora un estuche canister ilustrado por la artista María Muñoz de Fernando. La

edición rinde homenaje a Felisa Espinosa, figura vinculada a la historia familiar de la bodega y madre de Javier Moro, actual presidente de la empresa.

El acto se celebró en el Hotel Montera Madrid y reunió a profesionales de los medios y personas vinculadas a la marca. La bodega sitúa a Felisa Espinosa en el origen del proyecto familiar que, con el paso de las generaciones, dio lugar a Bodegas Emilio Moro. La Felisa toma su nombre de ella y, en esta cosecha, la compañía ha querido reforzar ese vínculo con una imagen creada por una artista que la conoció en vida y mantiene una relación cercana con la familia.

Héctor Medina Moro, director de Marketing y miembro de la cuarta generación, explicó que la elección de María Muñoz de Fernando respondió tanto a la valoración que la empresa hace de su trabajo como a su relación personal con Felisa Espinosa. “Cuando pensamos en quién podía ayudarnos a contar quién era nuestra abuela desde una mirada diferente, María tuvo sentido desde el principio”, afirmó. A su juicio, ese conocimiento previo de la protagonista “se refleja en el resultado”.

La ilustradora ha llevado su trabajo al nuevo estuche cilíndrico de la botella. La bodega señala que la propuesta busca trasladar rasgos de la personalidad de Felisa Espinosa, como su vitalidad, su carácter y su forma de cuidar de los suyos. María Muñoz de Fernando aseguró que el proyecto tenía para ella una dimensión personal, porque no trabajaba sobre una figura lejana, sino sobre una persona que formaba parte de sus propios recuerdos.

La presentación también sirvió para reforzar el lugar que ocupa este vino dentro del catálogo de la casa. Javier Moro afirmó en Madrid que La Felisa “siempre ha sido mucho más que un vino” para la familia y que detrás de su nombre está “una de las personas más importantes” de su vida. Patricia Sánchez Moro, directora general y miembro de la cuarta generación, añadió que el proyecto nació para celebrar quién era “La Feli” y lo que dejó en la familia.

En el plano técnico, La Felisa 2024 mantiene el planteamiento con el que fue concebido: un vino ecológico, sin sulfitos añadidos y con una intervención mínima en bodega. La empresa lo presenta como una elaboración pensada para un consumo cotidiano y flexible, más ligada a momentos de mesa y reunión que a un esquema

rígido de servicio.

La principal novedad material de esta añada está en la botella. Bodegas Emilio Moro ha reducido su peso de 794 gramos a 520 gramos, lo que supone un 34,5% menos. La compañía vincula este cambio a una menor cantidad de vidrio empleada y a una reducción del impacto asociado al transporte. En el sector del vino, el aligeramiento del vidrio se ha convertido en una de las vías más utilizadas para rebajar emisiones, al disminuir tanto el material necesario para fabricar el envase como el peso movido en la cadena logística.

La bodega también informó de que La Felisa 2024 ha recibido 94 puntos de la revista Vinous. La publicación describe aromas de pimienta blanca, especias suaves y mora madura, y aprecia frescura, intensidad frutal y una textura delicada. El precio de venta recomendado es de 30,75 euros.

Bodegas Emilio Moro tiene su sede en Pesquera de Duero, en Valladolid, y sitúa el origen del proyecto familiar en 1891. La empresa está dirigida en la actualidad por miembros de la tercera y la cuarta generación. Cuenta con unas 375 hectáreas de viñedo propio y, además de su actividad en Ribera del Duero, desarrolla desde 2016 un proyecto en El Bierzo, donde dispone de 60 hectáreas en propiedad para la elaboración de vinos de godello.