

EL ZARZAL

2018

HISTORIA

El Zarzal es un vino con una una vocación evidentemente varietal respetando la identidad de la variedad sin renunciar a la frescura.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El 2018 fue una añada marcada por la abundante pluviometría y la frecuente aparición de tormentas, por suerte no derivó en desastre y la viña se aprovechó de la abundancia de agua en el suelo. Debido a la humedad, el trabajo en la viña fue exhaustivo con el fin de impedir la aparición de enfermedades, pero el buen tiempo del verano, sobre todo a finales de septiembre, hizo que la madurez rematara de manera excepcional.

ELABORACIÓN

Fermentado en fudre de roble francés a temperatura controlada con posterior crianza sobre lías.

ANÁLISIS DE CATA

Color amarillo pajizo muy tenue, en la nariz es fresco y fragante con notas de fruta blanca madura y flores secas sin dejar de lado la mineralidad típica de la variedad. En la boca mantiene la frescura y resulta muy agradable de beber, gracias a una acidez y a un volumen muy equilibrados.

FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100 % Godello

Crianza: Fudre de roble francés



WINE SPECTATOR / 92 Puntos.

ROBERT PARKER / 90 Puntos

JEB DUNNUK / 90 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

