

# EL ZARZAL

2019

## HISTORIA

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

## CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

Las condiciones climatológicas del año 2019 en el Bierzo han sido favorables para que la calidad de la uva sea muy buena. Durante el periodo de floración se dieron abundantes lluvias que afectaron a la cantidad de producción. Más adelante, al final de la primavera, y sobre todo en verano, se produjo un importante aumento de la temperatura que, añadido a la escasez de lluvias, provocó que la uva entrara a la bodega con mucho grado.

## ELABORACIÓN

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

## ANÁLISIS DE CATA

Vino de color amarillo pajizo tenue, limpio y brillante en copa. En nariz se aprecian aromas a flores, frutas blancas y un toque muy tenue de madera, consiguiendo aromas elegantes y persistentes. En la boca destacan la frescura y la acidez, creando un conjunto sorprendente y equilibrado.

## FICHA TÉCNICA

**Ubicación:** El Bierzo

**Variedad:** 100 % Godello

**Crianza:** Fudre de roble francés

	2016	2017	2018	2019
--	------	------	------	------

 Wine & Spirits

	91	90		
--	----	----	--	--

 Wine Spectator

91	92		
----	----	--	--

 Wine & Spirits

90			
----	--	--	--

 vinous

92			
----	--	--	--

 vinos

		90	
--	--	----	--

 JAMES SUCKLING.COM

93			
----	--	--	--

 JEB DUNNUCK

		90	
--	--	----	--



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



EMILIO MORO  
*El Bierzo*