

EL ZARZAL 2017



VARIEDAD

100% Godello

PRODUCCIÓN

8.211 botellas de 75 cl

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2017

El 2017 ha sido una añada atípica desde sus comienzos, con temperaturas anormalmente altas al inicio de la primavera que provocaron una pronta brotación. El accidente meteorológico más destacado fue sin duda el de las heladas de finales de abril que afectaron a muchos viñedos y redujeron considerablemente su producción. El verano vino seco y caluroso favoreciendo la regularización de la planta que, gracias a la baja producción, no sufrió estrés hídrico en exceso. La vendimia fue escalonada con una notable diferencia entre los viñedos situados en diferentes áreas, en cualquier caso, el estado sanitario de la uva fue excelente.

ANÁLISIS DE CATA

De color amarillo pálido, limpio y brillante. Fino y complejo en nariz, con la personalidad única del godello, flores blancas, fruta de hueso fresca y ligeros toques cítricos. En la boca es sabroso y amplio con una acidez viva pero muy equilibrada.

ELABORACIÓN

Fermentado en madera a temperatura controlada con posterior crianza sobre lías en fudres de madera francesa de 2.500l de capacidad durante 8 meses.



	2016
	_____
	91
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	_____
	93

