

EL ZARZAL 2022

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

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 fudres de roble francés.



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ANÁLISIS DE CATA

En la fase visual nos encontramos con un vino amarillo pajizo muy pálido. En nariz se combina el carácter de la añada 2022 con la personalidad de la variedad, ofreciendo un vino eminentemente frutal con un plus de intensidad y de riqueza. En la copa evoluciona hacia notas elegantes de cáscara de cítricos y mineralizad. En boca es equilibrado, con volumen medio y buena untuosidad. De paso fácil y fresco.

FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100% Godello

Crianza: Fudre de roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
<i>Robert Parker</i>		91	90	91		
Wine Spectator	91	92	92	90	90	
WINEENTHUSIAST				90		
WineSpirits	90					
vinous	92					
<i>Avantaje</i> >vinos			90			
Guía Peñín			91	90		91
JAMES SUCKLING.COM	93				93	93
JEB DUNNUCK			90			
Guía Proensa				94		
GG				93		
Decanter				90		