

EL ZARZAL

2018

HISTORIA

El Zarzal es el vino que abre la gama de variedad godello con 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 barrica de roble francés de 2.500l. a temperatura controlada con posterior crianza sobre lías durante 8 meses.

ANÁLISIS DE CATA

Color amarillo pajizo muy tenue, en la nariz es fresco y fragante con notas de fruta blanca madura y flores secassin 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

Producción: 58.000 botellas de 75 cl

Variedad: 100 % Godello

Crianza: 8 meses roble francés



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



Wine Spectator

91

92



Wine & Spirits

vinous

GUIA PENÍN

Guía

Prrensa

>vinos

JAMES SUCKLING.COM

93

BODEGAS EMILIO MORO

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315

Pesquera de Duero, Valladolid

Teléfono: +34 983 87 84 00 · Fax: +34 983 87 01 95

E-mail: bodega@emiliomoro.com · www.emiliomoro.com



EMILIO MORO
BODEGAS