

# 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 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



	2016	2017	2018
			
	91	92	
			
	90		
	92		
			
			
			
	93		



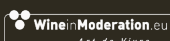
### BODEGAS EMILIO MORO

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](mailto:bodega@emiliomoro.com) · [www.emiliomoro.com](http://www.emiliomoro.com)



EMILIO MORO  
BODEGAS