



EL ZARZAL

2020

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

La climatología de 2020 en el Bierzo se caracterizó por las importantes lluvias de primavera. El verano tuvo temperaturas suaves con periodos frescos en el momento de floración. El periodo de maduración ha sido bastante rápido, con mucha oscilación térmica entre el día y la noche, aumentando la calidad de la uva para obtener un mosto con unas características ideales.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés.



ANÁLISIS DE CATA

Vino de color amarillo pajizo tenue, limpio y brillante en copa. En nariz se despliegan las particularidades de la variedad Godello en toda su expresión, donde se pueden encontrar aromas a fruta blanca madura y fruta de hueso, que armoniza con la mineralidad y los aromas melosos. En la boca conserva una frescura y acidez equilibrada, a mitad de boca es voluminoso y con paso fácil, animando a seguir bebiendo.

FICHA TÉCNICA

Ubicación: El Bierzo

Variedad: 100% Godello

Crianza: Fudre de roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019
		91	90	91
Wine Spectator	91	92	92	
Wine & Spirits	90			
vinous	92			
			90	
				90
JAMES SUCKLING.COM	93			
JEB DUNNUCK			90	
				94
				93
Decanter				90