EMILIO MORO
BODEGAS

EL ZARZAL
2024

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 primavera del 2024 ha estado caracterizada por abundantes lluvias y temperaturas moderadas, lo que ha obligado a extremar las precauciones para evitar la aparición de enfermedades en la vid. En verano las lluvias desaparecieron y las temperaturas se elevaron notablemente lo que dio como resultado una maduración temprana. Este hecho unido al buen desarrollo vegetativo de los primeros meses dio como resultado una vendimia temprana con un excelente potencial.

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
De color amarillo pajizo brillante y reflejos verdosos. En nariz muestra una elegante combinación de fruta blanca fresca y un sutil toque cítrico que combinan con matices florales, hinojo y un fondo mineral y balsámico. En boca es fresco y envolvente, con una acidez bien integrada y un final largo.

FICHA TÉCNICA
Ubicación: El Bierzo
Variedad: 100% Godello
Crianza: Fudre de roble francés

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Robert Parker		91	90	91				
Wine Spectator	91	92	92	90	90			90
WINE ENTHUSIAST				90	93	93		
Wine & Spirits	90				90			
vinous	92						92	
>vinos			90				92	91
Guía Peñín			91	90		91	90	
JAMESSUCKLING.COM	93				93	93		
JEB DUNNUCK			90					
Guía Proensa				94		90	92	
GG				93		91	94	
Decanter				90				