EMILIO MORO
BODEGAS

EL ZARZAL
2025

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 añada 2025 en El Bierzo ha estado marcada por un año climático equilibrado, aunque con momentos cálidos que adelantaron el ciclo vegetativo y la vendimia. Durante el invierno, las temperaturas fueron suaves, sin heladas relevantes que afectaran a la brotación. La primavera transcurrió con lluvias moderadas y regulares, asegurando una buena reserva hídrica en el suelo y un desarrollo vegetativo homogéneo.
El verano fue seco y cálido, con picos térmicos en julio y agosto que aceleraron la maduración, provocando un adelanto general de la vendimia respecto a campañas anteriores. Gracias a la ausencia de lluvias intensas en el periodo de vendimia y al buen estado sanitario del viñedo, las uvas llegaron a bodega en condiciones excelentes.

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
Amarillo pajizo brillante, con delicados reflejos verdosos. En nariz se muestra fresco y expresivo, con aromas de fruta blanca y cítricos, acompañados de sutiles notas florales. En boca es equilibrado y sedoso, con una agradable frescura y un paso amplio y envolvente. Su elaboración en foudre aporta profundidad y complejidad, manteniendo la frescura y expresión de la variedad. Final largo y elegante, con recuerdos de fruta madura, cítricos y un delicado fondo especiado y mineral.

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

RECONOCIMIENTOS

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Robert Parker	91	90	91					
Wine Spectator	92	92	90	90			90	
WINE ENTHUSIAST			90	93	93			
Wine & Spirits				90				
vinous						92		92
Anuario de los >vinos		90				92	91	
Guía Peñín		91	90		91	90		92
JAMESSUCKLING.COM				93	93			
JEB DUNNUCK		90						94
Guía Proensa			94		90	92		
GG			93		91	94		
Decanter			90					