EMILIO MORO
BODEGAS

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.



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

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	2020
Robert Parker		91	90	91	
Wine Spectator	91	92	92	90	90
Wine Enthusiast				90	
Wine & Spirits	90				
vinous	92				
>vinos			90		
Guía Peñín			91	90	
JAMESSUCKLING.COM	93				93
JEB DUNNUCK			90		
Guía Proensa				94	
GG				93	
Decanter				90	