EMILIO MORO
BODEGAS

EL ZARZAL

2021

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

El periodo vegetativo de 2021 comenzó con lluvias y altas reservas hídricas acumuladas durante el invierno. Las temperaturas primaverales se mantuvieron en niveles normales con episodios de noches ligeramente frías y precipitaciones ligeras. El periodo seco de verano se prolongó hasta los días previos a la vendimia. El inicio de la vendimia se adelantó garantizando el punto óptimo de maduración de la uva.

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

Color amarillo pajizo, en la nariz sorprende por su expresividad y complejidad, a las notas de fruta blanca características del godello, matizadas por el tiempo y su paso por madera, se le unen matices anisados de flores secas y una mineralidad típica de las grandes añadas. En boca se nota la integración de la acidez natural del godello con la untuosidad que le aportan las lías dando como resultado un vino armonioso de paso fácil y postgusto muy agradable.

FICHA TÉCNICA

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

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Robert Parker		91	90	91		
Wine Spectator	91	92	92	90	90	
Wine Enthusiast				90		
Wine & Spirits	90					
vinous	92					
Anuario de los >vinos			90			
Guía Peñín			91	90		91
JAMESSUCKLING.COM	93				93	93
JEB DUNNUCK			90			
Guía Proensa				94		90
GG				93		
Decanter				90		