EMILIO MORO
BODEGAS

EL ZARZAL
2022

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 año 2022 será recordado por ser un año seco y cálido. La primavera se caracterizó por tener lluvias escasas que fueron desapareciendo en los meses de verano. En agosto llegaron lluvias tardías que aseguraron la madurez de la uva. En general ha sido un año cálido, pero el microclima de El Bierzo y las laderas han mitigado los efectos de las olas de calor y han marcado el carácter y la calidad final de la cosecha.

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
En la fase visual nos encontramos con un vino amarillo pajizo muy pálido. En nariz se combina el carácter de la añada 2022 con la personalidad de la variedad, ofreciendo un vino eminentemente frutal con un plus de intensidad y de riqueza. En la copa evoluciona hacia notas elegantes de cáscara de cítricos y mineralizad. En boca es equilibrado, con volumen medio y buena untuosidad. De paso fácil y fresco.

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

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Robert Parker		91	90	91			
Wine Spectator	91	92	92	90	90		
Wine Enthusiast				90	93		
Wine & Spirits	90				90		
vinous	92						
Vinos			90				
Guía Peñín			91	90		91	
JamesSuckling.com	93				93	93	
JEB Dunnuck			90				
Guía Proensa				94		90	
GG				93		91	
Decanter				90			