EMILIO MORO
BODEGAS

EL ZARZAL
2023

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
Año marcado por una distribución peculiar de las lluvias. 2023 comenzó con una primavera de temperaturas suaves y un mes de junio lluvioso, lo que favoreció un buen desarrollo vegetativo y buenas reservas hídricas en el suelo de cara al verano que fue seco y ligeramente caluroso. La uva llegó al periodo de madurez con buen equilibrio entre potencial alcohólico y madurez. La vendimia se desarrolló con buen tiempo lo que garantizó un excelente estado sanitario de la uva.

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 muy pálido, en nariz es expresivo y con gran tipicidad, destacan los aromas frescos de fruta blanca en combinación con matices anisados de hinojo y sutiles notas cítricas. En boca es fresco equilibrado y redondo con un paso por boca muy agradable y un postgusto largo.

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	93	
Wine & Spirits	90				90		
vinous	92						
Decanter Vinos			90				
Guía Peñín			91	90		91	90
James Suckling	93				93	93	
JEB Dunnuck			90				
Guía Proensa				94		90	
GG				93		91	
Decanter				90			