

EL ZARZAL

2019

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

Las condiciones climatológicas del año 2019 en el Bierzo han sido favorables para que la calidad de la uva sea muy buena. Durante el periodo de floración se dieron abundantes lluvias que afectaron a la cantidad de producción. Más adelante, al final de la primavera, y sobre todo en verano, se produjo un importante aumento de la temperatura que, añadido a la escasez de lluvias, provocó que la uva entrara a la bodega con mucho grado.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés.

ANÁLISIS DE CATA

Vino de color amarillo pajizo tenue, limpio y brillante en copa. En nariz se aprecian aromas a flores, frutas blancas y un toque muy tenue de madera, consiguiendo aromas elegantes y persistentes. En la boca destacan la frescura y la acidez, creando un conjunto sorprendente y equilibrado.

FICHA TÉCNICA

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

RECONOCIMIENTOS

	2016	2017	2018	2019
Robert Parker		91	90	91
Wine Spectator	91	92	92	
Wine & Spirits	90			
vinous	92			
Guía Peñín			90	
JAMESSUCKLING.COM				90
JEB DUNNUCK	93			
Guía Proensa			90	
GG				94
Decanter				93
				90

EMILIO MORO
El Bierzo

www.emiliomoro.com

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR