

EL ZARZAL 2016



VARIEDAD

100% Godello

PRODUCCIÓN

8.818 botellas de 75 cl

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA 2016

El 2016 fue un año que comenzó con intensas lluvias en los meses de abril y mayo, a la entrada del verano el clima se tornó más seco y cálido de lo habitual corrigiendo buena parte de los desequilibrios provocados por una primavera tan lluviosa, el mes de septiembre transcurrió con valores normales lo que posibilitó una vendimia escalonada y tranquila.

ANÁLISIS DE CATA

De color amarillo pálido, limpio y brillante con una nariz limpia y franca donde destaca una base de frutas de hueso, sutiles aromas cítricos y flor blanca, los tostados casi imperceptibles maduran y aportan complejidad al conjunto aromático.

En la boca es fresco y vivo, de buen volumen y matices pulidos.

ELABORACIÓN

Fermentado en madera a temperatura controlada con posterior crianza sobre lías en fudres de madera francesa de 2.500l de capacidad durante 8 meses.



www.emiliomoro.com



BodegaEmilioMoro



Emilio_Moro



bodegasemiliomoro



Bodegas Emilio Moro