

Emilio Moro, El Zarzal, godello '22



Een nieuwe witte wijn van Emilio Moro die zijn levenslicht gezien heeft met jaargang 2016. Gebaseerd op de nobele druif Godello en de wijngaarden liggen in de Bierzo. Men heeft meer dan 10 jaar gewerkt aan deze nieuwe (witte) wijn om hiermee pracht wijnen te produceren welke passen bij een high-end wijnbedrijf zoals Emilio Moro. Dat zij niet de enige zijn die dit doet getuigt Mauro welke met zijn Godello's ook zeer aan de weg timmert. De El Zarzal is geproduceerd met druiven van 15 jaar oude wijnstokken in Bierzo, die zijn gefermenteerd in roestvrij staal en gerijpt in eiken vaten van 2500 liter gedurende acht maanden. In het glas heeft de el Zarzal een licht bleek gouden kleur en de wijn is helder. In de neus is de wijn fris, schoon met een goede fruit basis en subtiele citrusgeuren met witte bloemen. De bijna onmerkbare eiken tonen (brioche, geroosterd brood) geven de wijn nog meer diepgang en complexiteit. In de mond is het fris en helder, met een goed gewicht en gepolijste nuances en fraaie zuurgraad en een ietwat ziltige mineraliteit wat zo behoort bij een goede Godello. Van deze witte zijn (slechts) 8.818 flessen gebottled en is vooralsnog een wijn die door Emilio Moro op allocatie wordt uitgeven dus onder de streep krijgt ieder land maar een zeer beperkte hoeveelheid flessen.

KARAKTER

Land	Spanje
Regio	Bierzo
Smaak	3: vol - rond - houtlagering
Appelatie	Bierzo DO
Bewaar pot.	+4 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% godello

SMAAKBESCHRIJVING

In de neus is de wijn fris, schoon met een goede fruit basis en subtiele citrusgeuren met witte bloemen. De bijna onmerkbare eiken tonen (brioche, geroosterd brood) geven de wijn nog meer diepgang en complexiteit. In de mond is het fris en helder, met een goed gewicht en gepolijste nuances en fraaie zuurgraad en een ietwat ziltige mineraliteit wat zo behoort bij een goede Godello.

VINIFICATIE

inox en eik (2500L) gedurende 8 maanden