

· GRÁCIL ·

DE ZALEO



Variedad: Tempranillo-Graciano.

Enólogo: Manolo García Mancera.

Nota de Cata: La Graciano da la gracia a los grandes vinos de guarda. Su acidez, su finura y su elegancia, combinadas con la Tempranillo, nos traen Grácil de Zaleo, un vino arraigado en la tierra que baila en el paladar con su fruta, frescor y barrica de fondo.

La Bodega: Los vinos Zaleo expresan la identidad de Extremadura. Amparados por la D.O. Ribera del Guadiana, los elabora Viñaoliva, una cooperativa de segundo grado dinámica y centrada en la exportación. Sus instalaciones se encuentran en Almendralejo, en el corazón de Tierra de Barros, la principal zona vitivinícola de Extremadura. Nuestra bodega nueva y puntera nos ha permitido sacar todo el potencial de nuestras uvas autóctonas, combinando la fruta y los taninos dulces para crear vinos con cuerpo pero fáciles de beber.

Viñedo: Viñedo en vaso de secano de Matanegra y Tierra de Barros de una edad media de 20 años.

Enología: Fermentación a temperatura controlada después de una vendimia a finales de agosto. Envejecimiento en barricas de roble francés durante 12 meses con una producción anual de 7,000 botellas.

Maridaje: Guisos, caza y carnes rojas a la brasa.

Temperatura de servicio: 14-18°C

Datos técnicos:

Alc: 14%

Acidez total: 6.2g/l

Azúcar residual: 2.5g/l

Galardones:

- Medalla de Oro Frankfurt International Wine Trophy
- Oro Vinespaña
- Mezquita Gold Medal, 93 points
- Medalla de Oro Gilbert & Gaillard
- CINVE de Plata
- Plata Concours de Bruxelles