

Zaleo

Pardina

D.O. Ribera del Guadiana
Denominación de Origen



Variedad: Pardina.

Enólogo: Manolo García Mancera.

Nota de Cata: Creemos que los vinos extremeños deben reflejar la tierra donde se elaboran. Por eso, nunca elaboramos nuestros vinos con uvas foráneas. Nos hemos centrado en la Pardina como nuestra variedad principal de uva blanca. Pardina es autóctona, es decir, de Extremadura, y su potencial para una vinificación de alta calidad es enorme. Con muchos matices de fruta en nariz y en boca (sobre todo la manzana, el plátano y el melocotón), Zaleo Pardina es un vino equilibrado que nos ofrece una excelente acidez y una vida sorprendentemente larga.

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 una edad media de 20 años.

Enología: Fermentación a temperatura controlada después de una vendimia a mediados de septiembre.

Maridaje: Marisco, pescado frito y a la plancha.

Temperatura de servicio: 10-12°C

Datos técnicos:

Alc: 12%

Acidez total: 5.3g/l

Azúcar residual: 1.2g/l

Galardones:

- Espiga de Oro
- Arabel de Oro
- Mezquita de Plata

www.zaleo.es