

—Zaleo—
Premium

Ribera del Guadiana
Denominación de Origen



Variedad: Tempranillo.

Enólogo: Manolo García Mancera.

Nota de Cata: Zaleo Premium es un vino 100% Tempranillo. Pasa cuatro meses en depósitos de acero inoxidable y luego ocho meses en nuestras mejores barricas de roble francés. Sacamos cada añada de Zaleo Premium cuando vemos que esta integrado y listo para su consumo. Así conseguimos un perfecto equilibrio entre la fruta y el roble, combinando las especias con el chocolate y muchas frutas del bosque.

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: Maceración durante siete días. Fermentación a 22-24°C. Envejecido durante ocho meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Maridaje: Guisos, caza y quesos curados de oveja.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Datos técnicos:

Alc: 14%

Acidez total: 5.1g/l

Azúcar residual: 1.8g/l

Galardones:

- Gran Oro Vinespaña
- 94 puntos Guía Sevi
- Arabel de Oro
- Mezquita de Oro
- Bacchus de Plata