



Sorte: Tempranillo.

Winzer: Manuel García.

Notiz: Zaleo Premium besteht zu 100 % aus Tempranillo. Die Reifung erfolgt etwa vier Monate in Edelstahl tanks, gefolgt von acht Monaten in französischen Eichenfässern. Der Wein überzeugt durch eine perfekte Balance zwischen Frucht und Eiche und eine Kombination aus Würze, Schokolade, Kaffee, Waldfrüchten und einem Hauch Lakritz..

Das Weingut: Zaleo-Weine bringen das Terroir der Extremadura zum Ausdruck. Sie gehören zur D.O. Ribera del Guadiana und werden von Viñaoliva hergestellt, einer zukunfts- und exportorientierten Genossenschaft mit Sitz in Almendralejo, mitten im Herzen von Tierra de Barros, dem wichtigsten Weinanbaugebiet der Extremadura. In unserem hochmodernen Weinkeller können wir das volle Potenzial unserer Weinberge ausschöpfen. Fruchtschwerpunkt und weiche Tannine vereinen sich zu Weinen, die vollmundig und dennoch leicht sind.

Weinberg: 20 Jahre alte unbewässerte Buschreben aus dem Bezirk Tierra de Barros.

Weinherstellung: Die Mazeration erfolgt sieben Tage lang. Temperaturkontrollierte Gärung (22–24 °C) in Edelstahl tanks. Acht Monate lang in französischen Eichenfässern gereift.

Passende Speisen: Traditionelle Eintöpfe und Aufläufe.

Serviertemperatur: 14–18°C

Technische Daten:

Alkoholgehalt: 14%

Gesamtsäure: 5,1g/l

Restzucker: 1,8g/l

Auszeichnungen:

- Große Vinespaña-Goldmedaille
- 94 Punkte Guía Sevi
- Arabel-Goldmedaille
- Mezquita-Goldmedaille
- Bacchus-Silbermedaille