

Zaleo

Tempranillo

D.O. Ribera del Guadiana
Denominación de Origen



Variedad: Tempranillo.

Enólogo: Manolo García Mancera.

Nota de Cata: Zaleo Rosado es un vino delicado y elegante. 100% Tempranillo, Zaleo Rosado tiene aromas que recuerdan a frambuesas y rosas recién cortadas. Esta cualidad floral es típica de los mejores rosados extremeños. Es ligero y fresco al paladar, con un retrogusto muy agradable. En resumen, una delicia para una noche de verano.

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 finales de agosto.

Maridaje: Tapas y postres.

Temperatura de servicio: 10-12°C

Datos técnicos:

Alc: 13%

Acidez total: 5.5g/l

Azúcar residual: 2g/l

Galardones:

- Espiga de Oro
- Arabel de Plata
- Mezquita Silver Medal