

Zaleo

Selección

Ribera del Guadiana
Denominación de Origen



Variedad: Tempranillo.

Enólogo: Manolo García Mancera.

Nota de cata: Zaleo Selección es un Tempranillo envejecido en barricas de roble americano. Refleja nuestro convencimiento de que la barrica se deba usar como herramienta para aportar complejidad al vino. Sacamos cada añada de Zaleo Selección cuando vemos que esta integrado y listo para su consumo. Así conseguimos un perfecto equilibrio entre la fruta y el roble, todo con el toque de regaliz que caracteriza los mejores tintos extremeños con roble.

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 seis meses en barricas de roble americano de 225 litros.

Maridaje: Guisos, embutidos 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:

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