

Zaleo

Selección

Ribera del Guadiana
Denominación de Origen



Sorte: Tempranillo.

Winzer: Manuel Garcia.

Hintergrund: 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.

Das Weingut: Unser modernes Weingut wurde im Juli 2008 eröffnet. Wir stellen Wein nur in kleinen Tanks in einer temperaturkontrollierten Umgebung her. Kein einziger Tank steht draußen. In diesen Räumlichkeiten schöpft Manuel Garcia, unser erfahrener Winzer, das enorme Potenzial aus, das in unseren Trauben steckt. Probieren Sie das Ergebnis!

Weinberg: 20 Jahre alte unbewässerte Buschreben.

Ernte: Unsere Tempranillo-Trauben werden in der ersten Septemberwoche von Hand gepflückt.

Weinherstellung: Die Mazeration erfolgt sieben Tage lang. Temperaturgesteuerte Gärung (22–24 °C). Mindestens 4 Monate in Edelstahltanks gereift, gefolgt von mindestens 6 Monaten in unseren besten amerikanischen Fässern.

Notiz: Zaleo Selección beweist einmal mehr, dass Fässer als Hilfsmittel zur Steigerung der Komplexität und nicht als Ziel an sich genutzt werden sollten. Darüber hinaus sollten Weine aus der Extremadura, die im Eichenfass gereift sind, relativ jung getrunken werden. Zaleo Selección wird freigegeben, sobald wir merken, dass sich der Wein integriert hat und zum Trinken bereit ist. Dadurch wird ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Eiche erreicht, alles mit der zarten Lakritznote, die so charakteristisch ist für die in Eichenfässern gereiften Weine aus der Extremadura.

Passende Speisen: Aufläufe, Aufschnitt und Käse

Serviertemperatur: 16–18°C

Alterungspotenzial: Zaleo Tempranillo ist trinkfertig und reift nach der Abfüllung mindestens fünf Jahre lang gut.

Auszeichnungen:

- Arabel-Goldmedaille
- Mezquita-Silbermedaille
- Espiga-Silbermedaille