

· TINAJA ·

DE ZALEO



Variedad: 100% Viura.

Enólogo: Manolo García Mancera.

Nota de Cata: Tinaja de Zaleo nos ofrece manzana, plátano y un toque cítrico en nariz, una boca amplia y grasa, y un retrogusto muy largo.

La Bodega: Los vinos Zaleo expresan la identidad de Extremadura. 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 del entorno de Santa Marta de los Barros de una edad media de 15 años.

Enología: Fermentación a temperatura controlada después de una vendimia a mediados de agosto. Envejecimiento sobre sus lías finas en tinajas de barro extremeño durante tres meses.

Maridaje: Quesos de pasta blanda.

Temperatura de servicio: 10-12°C

Datos técnicos:

Alc: 13%

Acidez total: 5.2 g/l

Azúcar residual: 1.6 g/l