

· TINAJA ·

DE ZALEO



Variedad: 100% Syrah.

Enólogo: Manolo García Mancera.

Nota de Cata: Tinaja de Zaleo es la expresión de la pureza frutal con taninos tremendamente redondeados, toques balsámicos y especiados, y un retrogusto suave y larguísimo.

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 Calamonte de una edad media de 20 años.

Enología: Fermentación a temperatura controlada después de una vendimia a finales de agosto. Envejecimiento en tinajas de barro extremeño durante cinco meses.

Maridaje: Guisos, caza y carnes rojas a la brasa.

Temperatura de servicio: 14-18°C

Datos técnicos:

Alc: 14%

Acidez total: 6.2g/l

Azúcar residual: 2.5g/l

Galardones:

- Gran Oro Frankfurt International Wine Trophy
- Mezquita Gold Medal, 94 points
- Arabel de Oro
- Baco de Oro
- Plata en el Concours International de Lyon