



Zaleo

Semidulce

D.O. Ribera del Guadiana
Denominación de Origen

Variedad: Tempranillo

Enólogo: Manolo García Mancera

Nota de cata: Zaleo Semi-Dulce es un vino tinto suave y afrutado con matices de cerezas frescas y pétalos de rosa. Está hecho para disfrutarlo en cualquier momento.

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.

Maridaje: Postres elaborados a base de chocolate.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Datos técnicos:

Alc: 13%

Acidez total: 5.1g/l

Azúcar residual: 35g/l