

Zaleo

Semidulce

D.O. Ribera del Guadiana
Denominación de Origen



Sorte: Tempranillo.

Winzer: Manuel García.

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 García, 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. Temperaturkontrollierte Gärung (22–25 °C). Mindestens 4 Monate im Edelstahltank gereift.

Notiz: Zaleo Tinto Semidulce ist leicht und fruchtig. Dieser junge Wein drückt das Terroir der Extremadura durch blumige Töne, insbesondere Rosen, aus, die sowohl in der Nase als auch am Gaumen präsent sind. Der Wein ist äußerst weich und geschmeidig..

Passende Speisen: Am besten genießen Sie Zaleo Tinto Semidulce pur oder zu Schokoladendesserts.

Serviertemperatur: 16–18°C

Alterungspotenzial: Zaleo Tinto Semidulce ist trinkfertig und reift nach der Abfüllung noch mindestens zwei Jahre lang gut.

Technische Daten:

Alkoholgehalt: 13%

Gesamtsäure: 5,1g/l

Restzucker: 35g/l

www.zaleo.es