



**Variedad:** Pardina.

**Enólogo:** Manolo García Mancera.

**Nota de Cata:** Z de Zaleo Blanco es un vino blanco semidulce con una dulzura natural. Esto se combina con una exquisita acidez y su aguja natural, por lo que nunca resulta empalagoso. Ofrece muchos matices de manzana madura en nariz y en boca. ¡Invita al trago!

**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:** Fermentación a temperatura controlada después de una vendimia a mediados de septiembre.

**Maridaje:** Marisco, pescado frito y a la plancha.

**Temperatura de servicio:** 10-12°C

**Datos técnicos:**

Alc: 10%

Acidez total: 5.5g/l

Azúcar residual: 35g/l

**Galardones:**

- Baco de Oro
- Mezquita de Oro