



Variedad: Tempranillo.

Enólogo: Manolo García Mancera.

Nota de Cata: Z de Zaleo Rosado es un vino rosado 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 fresa y frambuesa 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 finales de agosto.

Maridaje: Tapas y postres.

Temperatura de servicio: 10-12°C

Datos técnicos:

Alc: 11%

Acidez total: 5.5g/l

Azúcar residual: 35g/l

Galardones:

· Mezquita de Plata