

# ZAHA

## EL CORTE

Zaha significa piedra en huarpe, el lenguaje de los indígenas originarios de Mendoza, es por esto que hemos elegido este nombre para nuestro viñedo de 3,5 ha en Paraje Altamira, ya que los suelos pedregosos es una de las características que distingue esta indicación geográfica en el Valle de Uco.

**VIÑEDO:** Paraje Altamira, Valle de Uco.

**ALTITUD:** 1050 msnm

**SUELO:** Pedregoso y limoso con manchas de calcáreo y piedras en superficie.

**VARIETAL:** 60% Malbec cofermentado con 40% Cabernet Sauvignon.

**CRIANZA:** 12 meses en barricas usadas.

Zaha El Corte es el resultado de distintas microvinificaciones donde el Malbec y el Cabernet Sauvignon son confermentados, logrando así que las características de ambos varietales se entrelacen de manera profunda. La cosecha se hace en varias etapas durante toda la temporada. Comenzamos en la cabecera donde se encuentran los suelos más arenosos, este lote de Malbec se cofermentó con un poco de Cabernet Sauvignon, en busca de acidez marcada, aromas florales en el Malbec y de hierbas y menta en el Cabernet Sauvignon. En la segunda etapa se cosecha a mitad de temporada, se realiza una selección de Malbec del área con más presencia de piedras blancas con calcáreo. Aquí se busca el carácter mineral que distingue a Altamira. Para finalizar se cosecha Malbec y Cabernet Sauvignon de la parte limosa de la finca. Es una cosecha más tardía ya que se trata de obtener un perfil de frutas negras, un medio paladar completo y concentrado del malbec, sumado a los sabores de cassis y gran estructura que caracteriza al Cabernet Sauvignon maduro.

*Un vino tinto singular. Este blend muestra aromas a frambuesa, pimienta negra y hierbas. En boca se muestra con un paladar firme, cuerpo complejo, taninos dulces y bien marcados que otorgan un final pronunciado.*

## MILSUELOS

