

ZAHA

SEMILLÓN

En el idioma de los huarpes nativos originarios de Mendoza, ZAHA significa corazón.

VIÑEDO: La Consulta, San Carlos, Valle de Uco.

SUELO: Franco arenoso de profundidad media, con subsuelo de piedra calcárea,

VARIETAL: 100% Semillón

La uva que compone a este vino proviene de fincas viejas de 50 años de antigüedad. Uva prensada con racimo entero. Este blanco es el resultado de dos procesos de fermentación, en la que una parte del mosto se fermentó en tres barricas usadas de 255 litros y se conservó en estas barricas por 7 meses luego de terminar la fermentación. Una segunda parte del mosto fue fermentado en un pequeño tanque de acero inoxidable durante unos 16 días, se conservó con borras finas por 9 meses realizando batonages cada mes. Luego ambas partes fueron ensambladas para realizar e embotellado.

Se nos presenta fragante en copa, regalando un abanico de aromas que van desde las notas cítricas, pasando por aromas de frutos de carozo y recuerdos amielados. Percibimos además una rica acidez acompañada de volúmen y una larga presencia en boca; un blanco elegante y muy gastronómico.

M I L S U E L O S

