

Zaumau blanc

Vin bio certifié



APPELLATION

D'ORIGINE:	Rioja.
SOUS-ZONE:	Rioja Baja
CLIMAT:	Continentale-méditerranéen.
RAISIN(S):	100% tempranillo blanc.
SOL(S):	sableux, pierreux, pierre calcaire.
ÉLÉVATION:	entre 600 et 700 mètres.
ÂGE DU VIN:	25 - 45 ans.
TYPE D'ÉLEVAGE:	biologique certifiée.
ÉMONDAGE:	espaldera et vaso.
PRODUCTION:	2500 boîtes.



Zaumau blanc, Vendange Sélectionnée, est élaboré en combinant la technologie, l'innovation et le savoir-faire de l'élevage agricole de deux générations, en utilisant des méthodes biologiques pour obtenir les meilleurs vins. Les vignes sont distribuées parmi plusieurs localités, tout particulièrement à Calahorra, Andosilla et San Adrién, dans la région de "La Rioja Méditerranéenne", caractérisée par ses hivers froids, ses printemps et automnes souples et pluvieux, et ses étés chauds et secs. Les terroirs ont des différentes textures, étant les calcaires, les sables, les argiles et les graviers les plus communes. La correcte combinaison entre le climat et le terroir de cet endroit favorise l'obtention de vins élégants avec des tanins doux. Zaumau blanc, Vendange Sélectionnée, est un vin jaune paille avec des tons dorés, élaboré avec des raisins bio de la variété Tempranillo Blanc. Au nez, il a une entrée forte, intense et de longue durée. Des arômes de fruits tropicaux compotés, l'ananas et la mangue sont aussi présents, avec un fond fruité de pommes mûres qui rappelle la Méditerranée. Il offre aussi des souvenirs des parfums des lies à cause de sa macération spéciale au froid. Dans la bouche il a une entrée souple et homogène qui éclate ensuite en toute une série de sensations agréables. Il a une acidité équilibrée et passible mais très vibrante. Son parcours final est complet, avec un arrière-goût qui rappelle les perceptions olfactives précédentes. Zaumau blanc, Vendange Sélectionnée est une cuvée produite spécialement pour Vinos de Terruños par la famille Pastor Gilabert, en collaboration avec les frères Andrés et Ramón Serrano, pionniers de l'agriculture bio à Rioja. **Vinification:** fermentation dans des réservoirs en acier inoxydable, avec un travail sur les lies pendant cinq mois, et un filtrage souple avant la mise en bouteille. **Caractère:** frais, parfums de fruits tropicaux, ananas, mangue. **Mariage:** tapas, brochettes, riz, pâtes, poissons et apéritifs.