Zaumau blanco

Vino orgánico certificado

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Rioja
SUBZONA:	Rioja Baja
CLIMA:	Continental - Mediterráneo
UVA (S):	100% Tempranillo blanca
SUELO (S):	Arenoso, pedregoso, piedra caliza
ALTITUD:	600 - 700 metros
EDAD DE LA VIÑA:	10 años
TIPO DE AGRICULTURA:	Ecológica certificada
PODA:	Espaldera y vaso
PRODUCCIÓN:	1250 cajas

Zaumau blanco, Vendimia Seleccionada está elaborado combinando adecuadamente tecnología e innovación con la tradición en el cultivo de las explotaciones agrícolas de dos generaciones utilizando métodos ecológicos para la obtención de los mejores vinos.
La situación de los viñedos se reparte entre varios municipios, Calahorra, Andosilla y San Adrián, de la denominada "Rioja Mediterránea" con inviernos fríos, primaveras y otoños suaves y lluviosos, y veranos cálidos y secos. Los terrenos presentan texturas diversas predominando las calizas, arenas, arcilla y grava. De esta forma, la adecuada combinación de clima y "terroir" que presenta nuestra localización, propicia la obtención de vinos elegantes con suaves taninos. Zaumau blanco, Vendimia Seleccionada es un vino de color amarillo pajizo con fondo que busca dorados elaborado con uvas de la variedad Tempranillo Blanca de cultivo ecológico. En nariz es de entrada contundente, duradero e intenso. Denota aromas a frutas tropicales compotadas, piña y mango, y un fondo frutal mediterráneo de manzanas maduras. También nos ofrece recuerdos aromáticos de lías dada su especial maceración en frío. En boca presenta una entrada suave y homogénea para posteriormente estallar en un conjunto de agradables sensaciones. Muestra una acidez sujeta y compensada pero viva, muy viva. Su recorrido final es pleno con un retrogusto que recuerda lo percibido por vía nasal.
Zaumau blanco, Vendimia Seleccionada es un cuvée hecho especialmente para Vinos de Terruños por la familia Pastor Gilabert en colaboración con los hermanos Andrés y Ramón Serrano, pioneros en la agricultura ecológica en la Rioja.
Vinificación: Fermentación en deposito de acero inoxidable, trabajando las lías durante cinco meses y un posterior filtrado suave antes de embotellar.
Carácter: Fresco, aromas frutas tropicales, piña, mango.
Gastronomía: tapas, pinchos, arroces, pastas, pescados, aperitivo.

www.vinosdeterrunos.com