

ZAHA

CALCAIRE ROSÉ



Zaha, «corazón» en la lengua de los huarpes, encarna la esencia del terroir mendocino: vinos que hablan desde el corazón de la tierra, donde la tradición, la naturaleza y la pasión se encuentran en cada botella.

VARIEDAD: 70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay.

MÉTODO: tradicional, segunda fermentación en botella. *Brut Nature*, sin azúcar añadido.

APELACIÓN: Las Pareditas, San Carlos, Valle de Uco.
1.000 MSNM.

SUELO: suelos franco-arenosos en la superficie, con presencia de rocas calcáreas en el subsuelo. Suelos de origen volcánico con capacidad de retención de agua.

VINIFICACIÓN: las uvas se prensan y fermentan en tanques de acero inoxidable para elaborar el vino base. El 10% del vino se cría durante 14 meses en barricas de roble francés usado, antes del tiraje. Se le agrega un poco de vino base tinto, para lograr el color rosado. La segunda fermentación se realiza en botella.

CRIANZA: 12 meses sobre lías.

Zaha Calcaire Rosé es un espumoso elaborado a partir de uvas cultivadas en Pareditas, una de las zonas más australes y frías del Valle de Uco, donde el clima extremo y los suelos calcáreos dan origen a vinos de gran precisión y frescura. Este vino está compuesto por 70% Pinot Noir y 30% Chardonnay, vinificados bajo el método tradicional champenoise. El delicado color rosado se logra mediante la incorporación de una pequeña proporción de Pinot Noir tinto a la base. Luego de una segunda fermentación en botella, el vino reposa 12 meses sobre sus lías, ganando complejidad y textura. En nariz se destacan notas a cereza, frutos rojos y flores silvestres. En boca es tenso y vibrante, con una burbuja fina, marcada mineralidad y un final salino que refleja la identidad calcárea del viñedo. Zaha Calcaire Rosé es una expresión delicada y precisa del lugar, donde el terroir se traduce en elegancia, carácter y sutileza.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA