



ZAHA

CALCAIRE

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: 100% Chardonnay.

APELACIÓN: Las Pareditas, San Carlos, Valle de Uco. 1000 m.s.n.m.

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. La segunda fermentación se realiza en botella.

CRIANZA: 12 meses sobre lías.

Calcaire es un espumoso elaborado en una de las regiones más australes del Valle de Uco, donde el clima frío y un terruño excepcional ofrecen las condiciones ideales para vinos espumosos de alta calidad. Los suelos en superficie —una mezcla de arcilla, limo y arena— favorecen la retención de agua, manteniendo frescas las vides y conservando la acidez natural de las uvas. En el subsuelo, las formaciones calcáreas aportan una mineralidad distintiva que define el perfil del vino. El resultado es un espumoso fresco y preciso, de burbuja delicada, con notas cítricas, florales y un final persistente. Calcaire es una verdadera expresión del lugar, donde la armonía entre clima y suelo da origen a un vino elegante y sutil.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA