



ZAHA

CHARDONNAY

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: Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco. 1100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales bien drenados, con una combinación de arcilla, arena y grava. Presencia de caliza y rocas en el subsuelo.

VINIFICACIÓN: Las uvas se prensan al llegar a la bodega. La fermentación se realiza con levaduras indígenas en huevos de cemento, con temperaturas controladas que no superan los 20 °C.

CRianza: Crianza durante 10 meses en el mismo huevo de cemento donde fermentó.

Zaha Chardonnay proviene de un viñedo de altura en Los Árboles, en el corazón del Valle de Uco, donde los suelos pedregosos y las bajas temperaturas moldean su carácter fresco y vibrante. El terroir único de esta región aporta una acidez filosa y un final marcado por la mineralidad, capturando la verdadera esencia de la tierra.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA