



ZAHA

EL CORTE

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: 60% Malbec – 40% Cabernet Sauvignon.

APELACIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco. 1100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos de origen aluvial, ricos en calcáreo, con rocas calizas mezcladas con limo, arcilla y grava.

VINIFICACIÓN: Ambas variedades se cofermentan con levaduras indígenas en piletas de concreto de 25 hl, con proporciones variables de racimo entero. La fermentación se realiza durante 14 días con temperaturas controladas que no superan los 30 °C.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés.

Nacido de los suelos calcáreos de Paraje Altamira, este corte de Malbec y Cabernet Sauvignon es un verdadero homenaje al terruño. La cofermentación, una técnica audaz y poco predecible, potencia la integración desde el primer momento, sumando complejidad y profundidad al resultado final. La altitud del viñedo aporta acidez vibrante, taninos finos y una marcada mineralidad, mientras que se despliegan capas de fruta negra, notas florales y especias con elegancia. Una interpretación auténtica del carácter de Altamira, moldeada por el lugar, la pasión y la búsqueda constante.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA