



ZAHA

SEMILLÓN

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% Semillón.

APELACIÓN: La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. 1000 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales, franco arenosos con grava, piedra y arcilla, que aportan excelente drenaje.

VINIFICACIÓN: Las uvas se despallan y prensan. La fermentación se realiza con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable, con temperaturas controladas que no superan los 20 °C.

CRIANZA: 9 meses en tanques de acero inoxidable.

Este Semillón proviene de viñas antiguas en la histórica región de La Consulta, donde esta variedad ha tenido un rol clave en la historia vitivinícola de Argentina. El Semillón fue una de las primeras variedades blancas plantadas en el país, y la presencia de estas viñas viejas refleja su legado perdurable. El vino expresa la pureza y profundidad del terroir único de La Consulta, ofreciendo un equilibrio entre frescura y complejidad, con la riqueza y el carácter que solo las viñas antiguas pueden otorgar.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA