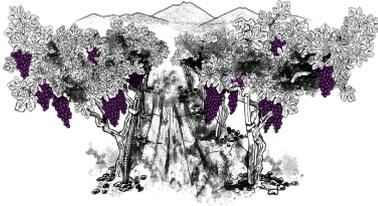


ZAHA

Toko Vineyard



Hace 9 años Alejandro Sejanovich y Jeff Mausbach comienzan a elaborar sus dos primeros vinos (Zaha y Teho), inspirados en el deseo de reflejar las características del terroir de sus fincas Toko y Tomal. Zaha significa corazón en lengua Huarpe. Así nació Bodega Teho, hoy tenemos un portafolio que se agranda cosecha a cosecha, gracias a la exploración de los diversos microterruños en Mendoza.



ZAHA Chardonnay

Denominación: Los Arboles, Tunuyán, Mendoza. Población de chardonnay de viñas viejas.

Suelo: pedregoso calcáreo con piedra en superficie

Varietal: 100% Chardonnay de suelos profundos, de arena con grava fina y fondo calcáreo.

Vinificación: fermentación en pileta de hormigón en ausencia de los hollejos, sin fermentación maloláctica para preservar acidez. Se realiza battonage (agitar las lías) post fermentativo, con la intención de obtener volumen.

Crianza: estiba en botella sin contacto previo con crianza en barricas

Evidenciando cuán grande es el corazón, Zaha extiende su propuesta y suma hoy un nuevo viñedo a esta línea. Esta vez elegimos el terruño de Los Arboles, en Tunuyán para desarrollar un Chardonnay fiel a su zona y a su historia. Los suelos de Los Arboles son arenosos, con manchas de grava y películas de calcáreo que facilitan el drenaje y contribuyen al desarrollo de raíces profundas, favoreciendo la absorción de los nutrientes junto a un crecimiento parejo y completo, tanto de la planta como del fruto. Se nos presenta fragante en copa, regalando un abanico de aromas que van desde flores hasta frutas de carozo como ser durazno blanco. Siempre del lado de la sutileza, sustentada gratamente por un clima especialmente fresco en la zona, percibimos además una refrescante acidez que lo alaga y lo estiliza. En Zaha resaltamos y promovemos la pureza de la fruta y su expresión más genuina y es por esto que en este caso no hemos dado crianza en barrica. Tampoco hemos inducido una fermentación maloláctica en búsqueda de extra suavidad. Hemos dejado el vino crudo en contacto con sus lías, removiéndolo constantemente para intensificar aromas y agregar algo de volumen y equilibrio al producto final.

