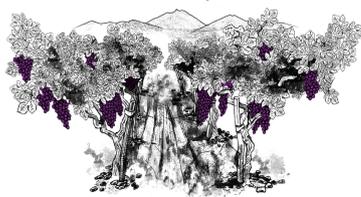


# ZAHA

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 Semillón

**Denominación:** La Consulta. Viñedo de 50 años.

**Suelo:** Franco arenoso de profundidad media, con subsuelo de piedra calcárea.

**Varietal:** 100% Semillón amarillo

**Vinificación:** el 10 de abril se realizó la cosecha, y se hizo prensado de racimo entero. Este blanco es el resultado de dos procesos de fermentación, en la que una parte del mosto se fermentó en tres barricas usadas de 225 litros por un mes aproximadamente a una temperatura de 23 grados, y se conservó en estas barricas por 7 meses luego de terminar la fermentación. Una segunda parte del mosto fue fermentado en un pequeño tanque de acero inoxidable durante unos 16 días a una temperatura entre 18 y 22 grados, se conservó con borras finas por 9 meses realizando batonages cada mes. Luego ambas partes fueron ensambladas para realizar el embotellado.

*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 La Consulta en Valle de Uco, uno de los terruños emblemáticos e históricos para este cepaje en Argentina.*

*La Consulta es una de las primeras zonas donde fue plantada esta cepa que llegó a Argentina a mediados del siglo XIX.*

*Se nos presenta fragante en copa, regalando un abanico de aromas que van desde las notas cítricas, pasando por aromas de frutos de carozo y recuerdos amielados. Percibimos además una rica acidez acompañada de volumen y una larga presencia en boca: un blanco elegante y muy gastronómico.*

*En Zaha resaltamos y promovemos la pureza de la fruta y su expresión más genuina y es por esto que en este caso la crianza se hizo por un breve lapso de tiempo y solo una parte del vino en barricas usadas. Hemos dejado una porción del vino en contacto con sus lias, para intensificar aromas y agregar algo de volumen y equilibrio al producto final.*

