

ZUCCARDI



ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2011

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

ORIGEN La Consulta y Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

FECHA DE COSECHA Cosechado de forma manual durante la primera y segunda semana de abril.

ALCOHOL 14.00% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.70 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 3.00 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración prefermentativa fría a 7°C durante 7 días, para seguir con una vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionada y fermentación entre 25-27°C.

Maceración de 20 días sobre los orujos, con *remontajes* y *delestaje* periódicos. El 70% del vino fue madurado en barricas de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo púrpura profundo y vivaz.

Aroma intenso de frutas rojas maduras como cerezas, ciruela, guindas, conjugadas con notas de chocolate, licor de cerezas, tabaco y especias.

Entrada en boca voluptuosa, buen desarrollo, taninos firmes y deliciosa jugosidad.

Rubén Ruffo, Winemaker

zuccardiwines.com |  @zuccardiwines

Pizzas. Jantar no Restaurante Pancia Piena em 29/09/2013, Asunción/PY.