

# ZUCCARDI

## ZUCCARDI ALUVIONAL LA CONSULTA 2011



<b>ORIGEN</b>	La Consulta, San Carlos, Mendoza.
<b>ALTITUD</b>	990 msnm.
<b>AÑO DE PLANTACIÓN</b>	1974
<b>SISTEMA DE IRRIGACIÓN</b>	Riego tradicional por surco.
<b>TEXTURA DEL SUELO</b>	Origen aluvional. Areno-limo-arcilloso con un conglomerado rocoso a 80 cm de profundidad. Suelo con niveles bajos de material orgánico y ligeramente alcalino.
<b>RENDIMIENTO</b>	45qq/ha.
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	100% Malbec.
<b>COSECHA</b>	Manual, en cajas plásticas de 13 kg, el 17 de abril de 2011.
<b>CLIMA</b>	Promedio anual de lluvias: 308 mm. Promedio de temperatura durante los meses de maduración: 20.5°C Promedio de amplitud térmica durante los meses de maduración: 14.5°C. Evapotranspiración potencial anual: 1197mm,
<b>ALCOHOL 15%vol.   ACIDEZ TOTAL 6.3g/l   AZÚCAR RESIDUAL 2.00g/l   pH 3.4</b>	
<b>VINIFICACIÓN</b>	Doble cinta vibratoria de selección; selección inicial de racimos y selección de granos posterior al descobajado. Llenado de piletas de concreto, sin epoxi, por gravedad usando pequeñas cubas de 500 kg. Fermentación con levaduras indígenas, maceración total de 23 días con pigeage y delestage periódicos. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. Fermentación maloláctica completa en barricas. Selección de las mejores barricas por degustación para realizar el corte final. Puesto en botella sin filtrar.
<b>NOTAS DE CATA</b>	Color rojo con tintes violetas muy profundos. Expresa un complejo carácter frutal con notas de frutos negros, ciruela, cereza negra, que se complementan con notas frescas herbales y florales como violeta y rosa. En boca presenta una entrada envolvente. Jugoso, con una acidez muy viva, en perfecto equilibrio con los taninos, logrando una gran estructura y con un final muy prolongado.

*Sebastián Zuccardi, Winemaker*