

# ZUCCARDI

## ZUCCARDI ALUVIONAL VISTA FLORES 2012



<b>ORIGEN</b>	Vista Flores, Tunuyán, Mendoza.
<b>ALTITUD</b>	1000 msnm.
<b>PERFIL DEL SUELO</b>	Suelo aluvional de textura franco arenosa, con profundidad variable entre 80 y 110 cm, sobre un conglomerado de piedra pequeña.
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	100% Malbec.
<b>COSECHA</b>	Manual, en cajas plásticas de 13 kg, en tres etapas (Desde última semana de marzo 2012 hasta la tercera semana de abril 2012).
<b>CLIMA</b>	Promedio anual de lluvias: 310 mm. Promedio de temperatura durante los meses de maduración: 17.7°C

**ALCOHOL** 15%vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.0g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.40g/l | **pH** 3.59

**VINIFICACIÓN** Movimiento de la uva por gravedad, fermentación en piletas de concreto con levaduras indígenas, maceración de 20- 25 días y crianza en barricas y piletas de concreto. Embotellado sin filtrar.

**NOTAS DE CATA** Color rojo con tintes violetas muy profundos. Expresa un complejo carácter frutal con notas de frutas rojas: frutilla, cereza, ciruela que se complementan con notas frescas herbales y florales como violeta y rosa. En boca presenta una entrada envolvente. Jugoso, con buena acidez, en perfecto equilibrio con los taninos, logrando un final muy prolongado.

*Sebastián Zuccardi, Winemaker*