

EMMA ZUCCARDI BONARDA 2009



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Bonarda

ORIGEN Viñedos de Santa Rosa, Mendoza.
Altitud: 620 msnm
Textura de suelo: areno-limo-arcilloso.

VIÑEDOS Parral Zuccardi de 32 años. Producción controlada de 7700 kg/ha.

FECHA DE COSECHA Cosechado de forma manual en canastos de 18 kgs. durante la primera semana de abril.

ALCOHOL 14.20% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.90 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.90 g/l

VINIFICACIÓN Selección de racimos y granos. Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración pre-fermentativa fría 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 *pigeage* y *delestage* periódicos. Fermentación maloláctica completa.

El 60 % del vino fue madurado en barricas de roble francés de primer, segundo uso, durante 12 meses.

Partida limitada de 3680 botellas

NOTAS DE CATA Color profundo con matices púrpura violáceo.

Típico aroma de frutas rojas y negras maduras como frutillas, frambuesas, moras y cerezas negras.

Entrada voluminosa en boca, con buen desarrollo, cuerpo intenso y sedoso, donde se destacan la suavidad de los taninos y su redondez.

Sebastián Zuccardi, Winemaker