



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2010

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Bonarda
ORIGEN	Santa Rosa, Mendoza Altitud: 620 msnm. Textura del suelo: areno-limo-arcilloso. San José, Tupungato, Valle de Uco Altitud: 1433 msnm. Textura del suelo: Areno-limoso
FECHA DE COSECHA	Cosechado de forma manual en canastos de 13 kgs durante la primera semana (Santa Rosa) y segunda de abril (San José).

ALCOHOL 13.10% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.10 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 4.00 g/l

VINIFICACIÓN	Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración prefermentativa 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 <i>pigeage</i> y <i>delestage</i> periódicos. Fermentación maloláctica completa. El 60 % del vino fue madurado en barricas de roble francés de primer, segundo uso, durante 12 meses
---------------------	--

NOTAS DE CATA	Color púrpura intenso con reflejos violáceos. Típico aroma de frutas rojas y negros maduros como frutillas, frambuesas, moras y cerezas negras, complementado por notas muy sutiles de vainilla y tabaco. 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