

EMMA ZUCCARDI BONARDA 2011

| | |
|-----------------------------|--|
| COMPOSICIÓN VARIETAL | 100 % Bonarda |
| ORIGEN | 85% de Santa Rosa, Mendoza Altitud: 620 msnm. Textura del suelo: Areno- limo- arcilloso 15% de 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 14.00% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.10 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 3.00 g/l

| | |
|---------------------|---|
| VINIFICACIÓN | Las uvas fueron descobajadas y molidas. 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 negras maduros 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

