

ZUCCARDI

EMMA ZUCCARDI BONARDA 2012



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Bonarda

ORIGEN

63% de Santa Rosa, Mendoza

Altitud: 620 msnm.

Textura del suelo: Areno- limo- arcilloso

30% de San José, Tupungato, Valle de Uco

Altitud: 1433 msnm.

Textura del suelo: Areno- limoso

7% de Altamira, San Carlos, Valle de Uco

Altitud: 1100 msnm

Textura: areno limosa

FECHA DE COSECHA

Cosechado de forma manual en canastos de 13 kgs durante la primera semana (Santa Rosa) y segunda de abril (San José y Altamira).

ALCOHOL 14.00% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.10 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.00 g/l

VINIFICACIÓN

Vinificación clásica en tinto, con levaduras indígenas 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 durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo muy intenso con tintes negros.

En nariz es muy fresco, aromas a fruta roja y frutos negros, aromas que recuerdan a frutillas, cerezas, arándanos y frambuesas. Notas a hierbas nativas de Mendoza

En boca tiene una entrada sedosa, fluido y jugoso, con una acidez muy vivaz y taninos elegantes que le aportan una gran estructura. Final muy prolongado

Sebastián Zuccardi, Winemaker