

EMMA ZUCCARDI BONARDA 2014

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Bonarda

ORIGEN Y COSECHA

20% de San José, Tupungato, Valle de Uco

Altitud: 1433 msnm.

Textura del suelo: areno- limoso

80% de Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco

Altitud: 1100 msnm

Textura del suelo: gravas cubiertas de calcáreo a poca profundidad

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

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13.5 % vol.	5.90 g/l	2.25 g/l

VINIFICACIÓN

Vinificación en piletas de concreto, con levaduras indígenas y fermentación entre 25-27°C. Maceración de 20 - 25 días sobre los orujos. Fermentación maloláctica y crianza en vasijas de concreto y barricas de cuarto y quinto uso.

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo muy intenso con tintes azules. En nariz es muy fresco; con aromas a fruta roja, frutillas y cerezas y notas a hierbas nativas de Mendoza. En boca tiene una entrada sedosa, fluido y jugoso, con una acidez muy vivaz y taninos elegantes que aportan una gran estructura. Final muy prolongado.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
