



## EMMA ZUCCARDI BONARDA 2015

---

---

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Bonarda

### ORIGEN

50% San Pablo, Valle de Uco  
Altitud: 1412 msnm

50% Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco  
Altitud: 1100 msnm

ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	RESIDUAL SUGAR
13 % vol.	5.5 g/l	1.8 g/l

### VINIFICACIÓN

Vinificación en piletas de concreto, con levaduras indígenas.  
Maceración de 20 días sobre los orujos. Fermentación maloláctica y crianza en vasijas de concreto y barricas.

### NOTAS DE CATA

De color rojo muy intenso con tintes azules. En nariz es muy fresco; con aromas a fruta roja y notas a hierbas. En boca tiene una entrada sedosa, fluido y jugoso, con una acidez muy vivaz.



---

---

*Sebastián Zuccardi, Winemaker*

---

---