



JOSÉ ZUCCARDI 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL

90 % Malbec – 10 % Cabernet Sauvignon

ORIGEN

Malbec: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

Altitud: 1100 mts.

Cabernet: Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.

Altitud: 1230 mts

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14.5 % vol.	5.93 g/l	2.02 g/l

VINIFICACIÓN

Selección de racimos, llenado de piletas de hormigón por gravedad y fermentación con levaduras indígenas. Maceración de 20 días, con pigeage y delestage. La crianza se realizó en foudres de roble. Embotellado sin filtrar.

NOTAS DE CATA

Intenso rojo. Una nariz compleja en la que destacan aromas a frutos negros y rojos, con sutiles notas especiadas. Taninos firmes y maduros que dan estructura al vino. La acidez aporta frescura y elegancia. De final muy persistente.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
