

## TITO ZUCCARDI LA CONSULTA 2011



<b>ORIGEN</b>	La Consulta, Valle de Uco, Mendoza
<b>ALTITUD</b>	1100 msnm.
<b>TEXTURA DEL SUELO</b>	Suelos de origen aluvional con una textura arenolimo-arcilla con conglomerado rocoso desde 10cm hasta 150 cm de profundidad con depósitos de carbonato de calcio.
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	70% Malbec, 17% Cabernet Sauvignon, 13% Ancellotta.

**ALCOHOL 15.10% vol | ACIDEZ TOTAL 6 g/l | AZÚCAR RESIDUAL 2.00g/l | Ph 3.61**

**VINIFICACIÓN** Doble selección de la uva, antes y después del descobajado y llenado de piletas de fermentación por gravedad. En todos los casos se hizo fermentación en piletas de hormigón, sin epoxi, usando levaduras indígenas, con *pigeage* manual y *delestage*.

Parte del Malbec fue fermentado con escobajo.

La maceración total sobre los orujos fue de 30 días y la fermentación maloláctica se desarrolló en barrica. La crianza de cada uno de los vinos se realizó en barricas de roble francés nuevas durante 12 meses antes del corte final

**NOTAS DE CATA** Color violeta con tintes azules profundos.

En nariz presenta frutas negras y rojas: mora, ciruela, frutilla, cereza con delicadas notas a hierbas, jengibre y pimienta negra.

En boca tiene una entrada sedosa con taninos amables y jugosos, percibiendo la complejidad aromática y con un final de boca largo y profundo.

*Sebastián Zuccardi, Winemaker*