

TITO ZUCCARDI LA CONSULTA 2011



ORIGEN	La Consulta, Valle de Uco, Mendoza
ALTITUD	1100 msnm.
TEXTURA DEL SUELO	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.
COMPOSICIÓN VARIETAL	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