

TITO ZUCCARDI PARAJE ALTAMIRA 2013



ORIGEN	Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
ALTITUD	1100 msnm.
TEXTURA DEL SUELO	Típico suelo aluvial, muy heterogéneo, con estratos rocosos calcáreos de gran volumen a profundidades variables.
COMPOSICIÓN VARIETAL	80% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Ancellotta.

ALCOHOL 14,50% vol | ACIDEZ TOTAL 6 g/l | AZÚCAR RESIDUAL 2.60 g/l

VINIFICACIÓN Selección de la uva, antes y después del descobajado y llenado de piletas de fermentación por gravedad. Todos los lotes se fermentaron en piletas de hormigón, sin epoxi, usando levaduras indígenas, con *pigeage* manual y *delestage*.

La maceración total sobre los orujos fue de 20 - 30 días y la fermentación maloláctica se desarrolló en piletas de hormigón y barricas.

NOTAS DE CATA Color violeta con tintes azules profundos.

En nariz presenta notas de frutas rojas y flores, además de notas herbales que aportan complejidad.

En boca vino largo profundo, vibrante, de gran estructura y largo final.

Es un blend de gran personalidad.

Sebastián Zuccardi, Winemaker