

## TITO ZUCCARDI PARAJE ALTAMIRA 2013



<b>ORIGEN</b>	Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
<b>ALTITUD</b>	1100 msnm.
<b>TEXTURA DEL SUELO</b>	Típico suelo aluvial, muy heterogéneo, con estratos rocosos calcáreos de gran volumen a profundidades variables.
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	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*