



TITO ZUCCARDI PARAJE ALTAMIRA 2014

COMPOSICIÓN VARIETAL

66% Malbec, 12 % Cabernet Sauvignon, 12% Ancellota, 10% Caladoc

ORIGEN

Paraje Altamira, Uco Valley, Mendoza.
Altitud: 1100 masl.

Típico suelo aluvial, muy heterogéneo, con estratos rocosos calcáreos de gran volumen a profundidades variables.

| ALCOHOL | ACIDEZ TOTAL | AZÚCAR RESIDUAL |
|-------------|--------------|-----------------|
| 14.0 % vol. | 5.78 % g/l | 1.96 g/l |

VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Llenado de piletas de fermentación por gravedad. Fermentación en barricas y tanques de hormigón con levaduras indígenas. Maceración sobre orujos por 20 días.

NOTAS DE CATA

Color violeta con tintes azules profundos. En nariz presenta notas de frutas rojas y negras además de notas herbales que aportan complejidad. En boca vino largo profundo, de gran estructura, jugoso y con largo final.

