

ZUCCARDI CONCRETO 2014



ORIGEN Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
1100 msnm

COMPOSICION VARIETAL 100% Malbec

PERFIL DE SUELO Y COSECHA *Super calcareo: suelo aluvial de poca profundidad, con un conglomerado de grandes rocas a 20 cm de profundidad.*

ALCOHOL 14% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.62 g/l | **AZUCAR RESIDUAL** 1.8 g/l

VINIFICACION Fermentación en hormigón sin epoxi, con levaduras indígenas, maceración durante 20 días. Fermentación maloláctica y crianza en piletas de hormigón. Parte del vino se fermenta con racimo entero.

NOTAS DE CATA De color rojo con matices violáceos. Expresa un gran carácter a base de hierbas con notas de frutos rojos, fresa, cereza y ciruela que se complementan con notas minerales distintivas. En boca es prolongado y profundo. Un vino de gran estructura y acidez.

Sebastián Zuccardi, Winemaker