



ZUCCARDI CONCRETO 2017

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

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

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA

Suelo superficial, muy rocoso a partir de los 20 cm, con grandes depósitos de material calcáreo.

2017 fue un año fresco, de bajos rendimientos, debido a las heladas tardías, pero con una producción de uvas de excelente calidad.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14 % vol.	5,48 g/l	1,8 g/l

VINIFICACIÓN

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



Sebastián Zuccardi, Winemaker
