



ZUCCARDI FINCA LOS MEMBRILLOS 2011

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN Finca Los Membrillos, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza / 1080 msnm.
Año de plantación: 1998

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA *Super calcáreo:* suelo corto con piedra a 20 cm de profundidad. Fecha de cosecha: 23 de abril de 2011

Top2: arena y limo hasta los 40 cm de profundidad, y por debajo el estrato de piedras cubiertas de calcáreo, en una matriz de arcilla. Fecha de cosecha: 25 de abril de 2011

Suelo profundo: con una matriz de arena fina y limo de 80 a 100 cm de profundidad. Fecha de cosecha: 30 de abril de 2011

ALCOHOL 15.4% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.90 g/l | **AZUCAR RESIDUAL** 2.00 g/l | **pH** 3,23

VINIFICACION Uvas seleccionadas manualmente, despalilladas y molidas. Vinificación clásica de tintos con levaduras indígenas; fermentado a 25-27 ° C. Maceración por 20 días seguida por la fermentación maloláctica. Añejado por 12 meses en barricas francesas.

TASTING NOTES Expresa un complejo carácter frutal con notas de frutos negros, ciruela y cereza negra, que se complementan con notas frescas herbales. En boca presenta una entrada envolvente. Jugoso, con una acidez muy viva, elegante, de gran estructura y complejidad, con un final muy prolongado

Sebastián Zuccardi, Winemaker