

ZUCCARDI FINCA LOS MEMBRILLOS 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN

Finca Los Membrillos, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.
1080 msnm.

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA

Perfil 1: suelo poco profundo, con gran cantidad de piedra erosionada cubierta de calcáreo en una matriz arenosa.

Perfil 2: Suelo con dos estratos, el superior franco arenoso y el inferior, a partir de 40 cm, rico en piedra erosionada en una matriz arcillosa, cubierta de calcáreo.

Perfil 3: Suelo profundo franco arenoso con mayor contenido de limos y arcillas, con una capa de piedra de gran tamaño cubierta de calcáreo a partir de los 80cm.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14,5 % vol.	5,48 g/l	2 g/l

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas manualmente, despalilladas y molidas. Fermentación en piletas de hormigón troncocónicas, sin epoxi, con levaduras indígenas. Crianza en barricas y en piletas de hormigón.

NOTAS DE CATA

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
