

ZUCCARDI FINCA LOS MEMBRILLOS 2016

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN

Finca Los Membrillos, Paraje Altamira, 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.

La cosecha 2016 tuvo una primavera fría y un verano lluvioso.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
14,5 % vol.	5,57 g/l	1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación en piletas de hormigón troncocónicas, sin epoxi, con levaduras nativas. 50% del vino tiene crianza en barricas de roble francés y el resto en concreto.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
