



ZUCCARDI Q CABERNET 2012

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1100 msnm.

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1250 msnm.

FECHA DE COSECHA Cosecha manual durante la tercera semana de Abril.

ALCOHOL 14.8% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.15% g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 3.00 g/l

VINIFICACIÓN Selección de racimos y de granos, llenando de tanques por gravedad, fermentación con levaduras indígenas con una suave extracción por *delestage* y *pigeage*. Maceración sobre los orujos de 25 días.

Fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer.

NOTAS DE CATA Color púrpura profundo.

Gran intensidad aromática con notas de fruta roja y negra madura como arándanos y casis, acompañadas con notas de pimienta negra.

Boca con muy buen cuerpo y estructura, taninos firmes, maduros e integrados. Final largo y persistente.

Sebastian Zuccardi, Winemaker