

# ZUCCARDI

## ZUCCARDI Q CABERNET 2013



**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** 14.5 % vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.23% g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.00 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 uso.

Crianza en botella por 12 meses antes de su lanzamiento.

**NOTAS DE CATA** Color púrpura profundo con tintes rojos.

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

Boca con muy buen cuerpo y estructura. Final largo.

*Sebastian Zuccardi, Winemaker*