



ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2015

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Chardonnay

ORIGEN Y COSECHA

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

Cosecha manual durante la primera y segunda semana de marzo.

ALCOHOL

13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

7,3 % g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Prensado directo de las uvas. Fermentación en hormigón y barricas, con levaduras indígenas. La crianza se realiza sobre borras sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Amarillo suave con reflejos verdosos. Notas de frutas y flores blancas, rosas y notas herbales. Entrada fresca, mineral, marcada acidez y buen volumen. Larga persistencia en boca.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
