



ZUCCARDI Q MALBEC 2005

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec

ORIGEN

Maipú y La Consulta, Mendoza

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi (Maipú) y vertical (La Consulta).

FECHA DE COSECHA

Cosechado de forma manual en canastos de 18 kgs. durante las primera y segunda semanas de Abril.

ALCOHOL: 14.00 %
ACIDEZ TOTAL: 5.10 g/l
AZÚCAR RESIDUAL: 3.50 g/l

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío. Vinificación clásica en tinto con levaduras seleccionadas. Maceración sobre los orujos de 20 días con pigeage y delestage. Fermentación maloláctica completa. Posterior maduración en barricas de roble francés nuevas de tostado medio por 12 meses. Clarificación natural. Suave filtración antes del embotellado

NOTAS DE CATA

COLOR

Color profundo con matices púrpura violáceos.

AROMA

Aroma complejo con buen balance entre los matices de frutas rojas y negras, como cassis, ciruelas, higos y moras; y las notas de maduración en barricas de roble como vainilla, tabaco, chocolate y especias.

SABOR

Entrada potente, con largo desarrollo en el medio de boca, buen equilibrio ácido y prolongado recuerdo final.

Rubén Ruffo / Enólogo