

ZUCCARDI Q MALBEC 2012



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

ORIGEN **La Consulta** (3608 ft / 1100 mts – Suelo Arenolimo-arcilloso)

Vista Flores (3215 ft / 980 mts – Suelo Limo-arenolimo-arcilloso), Valle de Uco Mendoza

FECHA DE COSECHA Cosechado de forma manual durante la primera y segunda semana de Abril.

ALCOHOL 14.5% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.93 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.00 g/l

VINIFICACIÓN Vinificación clásica en tinto con levaduras indígenas. Maceración sobre los orujos de 30 días con *pigeage* y *delestage*. Fermentación maloláctica completa. 12 meses en barricas de roble francés tostado medio. 6 meses en botella antes del lanzamiento.

NOTAS DE CATA Color púrpura profundo con reflejos azulados. Intensos aromas a frutas rojas y negras como cereza, cassis y mora. La crianza en roble francés aporta complejidad y elegancia.

Entrada suave y sedosa, gran estructura con taninos dulces. Posee un largo final.

Sebastian Zuccardi, Winemaker