



ZUCCARDI Q MALBEC 2013

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 14.8% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.77 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.82 g/l

VINIFICACIÓN

Vinificación clásica en tinto con levaduras indígenas. Maceración sobre los orujos de 25 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, casis y mora. La crianza en roble francés aporta notas de tabaco y chocolate..

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

Sebastian Zuccardi, Winemaker