



ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2010

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Tempranillo

ORIGEN Viñedos de Santa Rosa, Mendoza.
Altitud: 620 msnm.
Textura del suelo: Arena-limo- arcilloso.

FECHA DE COSECHA Cosecha manual durante la tercera semana de Marzo.

ALCOHOL 14.10% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.15% g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.50 g/l

VINIFICACIÓN Selección de la uva, descobajado y molienda suave, fermentación con levaduras seleccionadas, con *delestage* y *pigeage* periódicos. Prolongada maceración post-fermentativa sobre los orujos. Fermentación maloláctica completa en bodega.

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés y americano. Crianza en botella por 12 meses antes de la venta.

NOTAS DE CATA Color rojo rubí intenso.

En la nariz se pueden encontrar frutos maduros como higos, ciruelas secas, cerezas, integrados a aromas de vainilla, coco, tabaco y notas ahumadas.

Entrada en boca amable, con sedosos taninos, acidez equilibrada y prolongado final.

Rubén Ruffo, Winemaker