

ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2011



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 segunda y tercer semana de Marzo.

ALCOHOL 14,40% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5,80 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2,60 g/l

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

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, cerezas, ciruelas, integrados a aromas especiados, propios de la crianza en barrica.

Entrada en boca amable, con taninos firmes, acidez equilibrada, buen graso y prolongado final.

Sebastian Zuccardi, Winemaker