



ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2015

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Tempranillo

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza.
Altitud: 620 msnm.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14 % vol.	5.7 g/l	1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Selección de racimos, llenado de piletas por gravedad, fermentación con levaduras nativas, con una suave extracción por delestage y pigeage. Maceración sobre los orujos por 20 – 25 días. Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble.

