

# ZUCCARDI



## ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2014

Composición: 100% Bonarda

ORIGEN: Santa Rosa, Mendoza.

Cosecha manual durante la segunda semana de Abril.

ALCOHOL 13.00% vol. | ACIDIDAD 5.50 g/l | RESIDUAL 2.50 g/l

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual, con selección de racimos y granos antes de la molienda. Maceración pre-fermentativa a 5°C durante 7 días. Luego vinificación clásica en tinto con temperaturas de 25° a 27°C. Maceración de 20 días sobre los orujos, con delestaje y pigeage periódicos. El 30 % del vino fue criado en barricas de roble Francés durante 10 meses.

### Color y Aromas

Rojo violáceo profundo.

Intensos y atractivos aromas a ciruela y mora.

Suave y persistente final.