

ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2016

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Bonarda

ORIGEN Y COSECHA

Santa Rosa, Mendoza.

Cosecha manual durante la segunda semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13.5 % vol.	6.3 % g/l	2 g/l

VINIFICACIÓN

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 25 días sobre los orujos, con delestaje y pigeage periódicos. Fermentación maloláctica completa. Parte del vino fue criado en roble Francés.

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo profundo. Elegante nariz con notas de frutas maduras como frutilla, cerezas negras y dulce de moras. Se destaca una nota especiada, propia de la crianza en roble. Entrada amable, jugosa, con taninos suaves, buen volumen y largo final.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
