



ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2017

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Bonarda

ORIGEN Y COSECHA

Santa Rosa, Mendoza.

Cosecha manual durante la segunda semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13 % vol.	5,7 % g/l	2 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración pre-fermentativa a 5°C durante 4-6 días. Posteriormente, vinificación clásica en tinto con temperaturas de 25° a 27°C. Maceración de 25 días sobre los orujos, con delestage y pigeage periódicos. Fermentación maloláctica completa. Parte del vino fue criado en roble Francés.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
