

# ZUCCARDI

## ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2014



100% Malbec

ORIGEN Valle de Uco.

Cosecha manual durante la primera y segunda semana de Abril.

ALCOHOL 14 % vol. | ACIDIDAD 5.10 g/l | RESIDUAL 2.49 g/l

VINIFICACION Selección de racimos y granos antes de la molienda. Maceración en frío por 5-7 días. Luego vinificación clásica con levaduras indígenas y fermentación a 25-27°C. Macerado por 20 días con *remontaje* y *delestaje periódicos*. El 50% del vino fue criado en barricas de roble francés por 10 meses.

VALORES Nutricionales Muy buena fruta; más negra que roja con aromas a especias. Muy fresco y redondo.

La cosecha 2014 dio una fruta muy elegante, con una muy buena acidez natural.

Un gran ejemplo de Malbec del Valle de Uco.