



ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2016

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec

ORIGEN Y COSECHA

Valle de Uco, Mendoza.

Cosecha manual durante la primera y segunda semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13 % vol.	6,5 % g/l	3,2 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración pre fermentativa fría a 7°C durante 5- 7 días, para seguir con una vinificación clásica en tinto, y fermentación con levaduras indígenas a 25-27°C.

Maceración de 20 días sobre los orujos, con remontajes y delestaje periódicos. Parte del vino fue criado en roble Francés.

NOTAS DE CATA

Muy buena fruta; más negra que roja con aromas a especias. Muy fresco y redondo. Muy elegante, con una muy buena acidez natural.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
