



ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2018

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
14,5 % vol.	5,7 % g/l	1,9 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.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
