

ZUCCARDI SERIE A TORRONTÉS 2014



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Torrontés

ORIGEN Cafayate, Provincia de Salta. Argentina.
(1800msnm)

FECHA DE COSECHA Cosechado de forma manual durante la última semana de marzo

ALCOHOL 14,6% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.8 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2,20 g/l

VINIFICACIÓN Cosecha manual en cajas plásticas de 18kg.

Selección manual de racimos antes del despalillado y prensado.

Fermentación entre 15º y 18ºC con levaduras seleccionadas. Contacto con finas borras por 6 meses.

NOTAS DE CATA Color: amarillo intenso con destellos plata.

Nariz: intensa y delicada, llena de frutas blancas y cítricas, cascara de naranja, y orégano.

Boca: Vino bien estructurado, buen graso, con una acidez vibrante. Gran intensidad aromática, con un largo y delicado final.

Rubén Ruffo, Winemaker