



ZUCCARDI SERIE A TORRONTÉS 2016

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Torrontés

ORIGEN Y COSECHA

Cafayate, Provincia de Salta. 1800msnm.

Cosecha manual durante última semana de marzo.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14.30 %	6,8 % g/l	2,1 g/l

VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos antes del despalillado y prensado.
Fermentación entre 15° y 18°C 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. Bien estructurado, buen graso, con una acidez vibrante. Gran intensidad aromática, con un largo y delicado final.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
