
ZUCCARDI CONCRETO 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
1100 msnm

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA

Suelo superficial, muy rocoso a partir de los 20 cm, con grandes depósitos de material calcáreo.

ALCOHOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

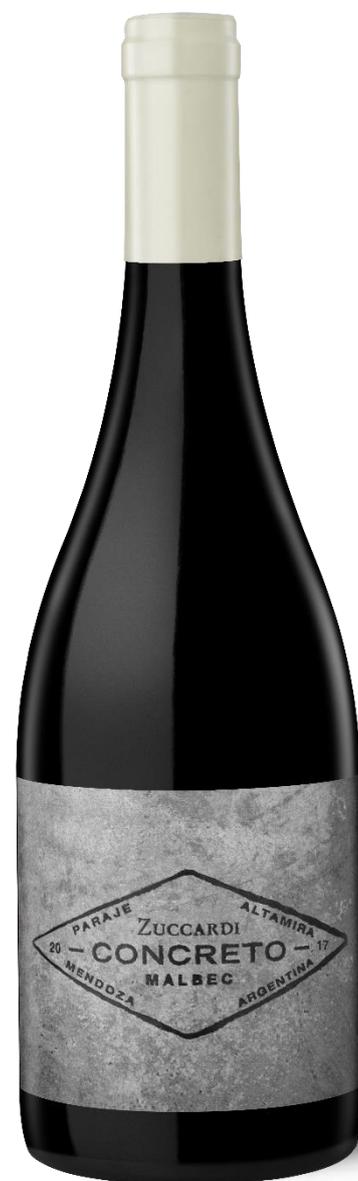
5,85 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación en hormigón sin epoxi, con levaduras indígenas, maceración durante 20 días. Fermentación maloláctica y crianza en piletas de hormigón. Parte del vino se fermenta con racimo entero.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
