



ZUCCARDI BLANC DE BLANCS

ORIGEN

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

COSECHA

Cosecha manual en cajas plásticas de 20 kg. Fecha de cosecha: mediados de febrero.

VINIFICACIÓN

Vino Base: Prensa directa separando solamente el primer jugo (Cuvée). Desborre por frío y fermentación con mosto limpio entre 15 y 17.

Espumante: Método Champenoise, segunda fermentación en botella.

Tiempo sobre levaduras: más de 30 meses.

NOTAS DE CATA

Intenso y sofisticado. De color amarillo verdoso, presenta una constante fina y continua cadena de burbujas.

El largo tiempo en levadura aporta complejidad, miel, fruta blanca, típica del Chardonnay proveniente de Tupungato, pan tostado, manteca y bizcochuelo.

De gran volumen en boca. Las notas a miel se hacen presentes nuevamente, combinándose con notas a cereales. Equilibrado y graso, fresco y pronunciado final. Elegante y delicada sensación de cremosidad al combinarse con los aromas a frutas blancas.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 10,8% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,25 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 5,00 g/l

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker