

EMMA ZUCCARDI BONARDA 2013



COMPOSICIÓN VARIETAL 100 % Bonarda

ORIGEN

10% de Santa Rosa, Mendoza
Altitud: 620 msnm.
Textura del suelo: Areno- limo- arcilloso

40% de San José, Tupungato, Valle de Uco
Altitud: 1433 msnm.
Textura del suelo: Areno- limoso

50% de Altamira, San Carlos, Valle de Uco
Altitud: 1100 msnm
Textura: areno limosa

FECHA DE COSECHA Cosechado de forma manual en canastos de 13 kgs durante la primera semana (Santa Rosa) y segunda de abril (San José y Altamira).

ALCOHOL 13.5% vol. | TOTAL ACIDITY 6.37 g/l | RESIGUAL SUGAR 2.10 g/l

VINIFICACIÓN Vinificación clásica en tinto, con levaduras indígenas y fermentación entre 25-27°C. Maceración de 20 - 25 días sobre los orujos, con *pigeage* y *delestage* periódicos. Fermentación maloláctica completa. El 60 % del vino fue madurado en barricas de roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA De color rojo violáceo muy intenso con tintes negros. En nariz es muy fresco, aromas a fruta roja y frutos negros, aromas que recuerdan a frutillas, cerezas, arándanos y frambuesas. Notas a hierbas nativas de Mendoza. En boca tiene una entrada sedosa, fluido y jugoso, con una acidez muy vivaz y taninos elegantes que le aportan una gran estructura. Final muy prolongado

Sebastián Zuccardi, Winemaker