



TITO ZUCCARDI PARAJE ALTAMIRA 2012

ORIGEN	Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
ALTITUD	1100 msnm.
TEXTURA DEL SUELO	Típico suelo aluvial, muy heterogéneo, con estratos rocosos calcáreos de gran volumen a profundidades variables.
COMPOSICIÓN VARIETAL	66% Malbec, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Ancellotta, 10% Caladoc

ALCOHOL 14,60% vol | **ACIDEZ TOTAL** 5,93 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.00g/l | **Ph** 3.67

VINIFICACIÓN Selección de la uva, antes y después del descobajado y llenado de piletas de fermentación por gravedad. Todos los lotes se fermentaron en piletas de hormigón, sin epoxi, usando levaduras indígenas, con *pigeage* manual y *delestage*.

Un importante porcentaje del Malbec fue fermentado con racimo entero

La maceración total sobre los orujos fue de 20 - 30 días y la fermentación maloláctica se desarrolló en barrica. La crianza de cada uno de los vinos se realizó en barricas de roble francés de primer, segundo, tercer y cuarto uso durante 12 meses antes del corte final

NOTAS DE CATA Color violeta con tintes azules profundos.

En nariz presenta notas especiadas y ahumadas, es sutil y distinguido.

En boca es elegante, tiene una entrada sedosa con taninos que reflejan los suelos calcáreos que le dan origen.

Es un blend de gran personalidad y frescura.

Sebastián Zuccardi, Winemaker