



TITO ZUCCARDI PARAJE ALTAMIRA 2015

COMPOSICIÓN VARIETAL

90 % Malbec, 6 % Cabernet Sauvignon, 4 % Ancellota

ORIGEN

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1100 msnm.

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA

Típico suelo aluvial, muy heterogéneo, con estratos rocosos calcáreos de gran volumen a profundidades variables.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13,6 % vol.	5,77 % g/l	1,85 g/l

VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Llenado de piletas de fermentación por gravedad. Fermentación en barricas y tanques de hormigón con levaduras indígenas. Maceración sobre orujos por 20 días. 40% del vino criado en barricas de roble de 500 litros usadas.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
