



ZUCCARDI CONCRETO 2016

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

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5.77 g/l

AZUCAR RESIDUAL

1,80 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.

NOTAS DE CATA

De color rojo con matices violáceos. Expresa un gran carácter a base de hierbas con notas de frutos rojos. En boca es prolongado y presenta una distintiva textura mineral. Un vino de gran estructura y acidez.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
