



## ZUCCARDI CONCRETO 2017

---

---

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

### ORIGEN

Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza  
1100 msnm

### PERFILES DE SUELOS Y COSECHA

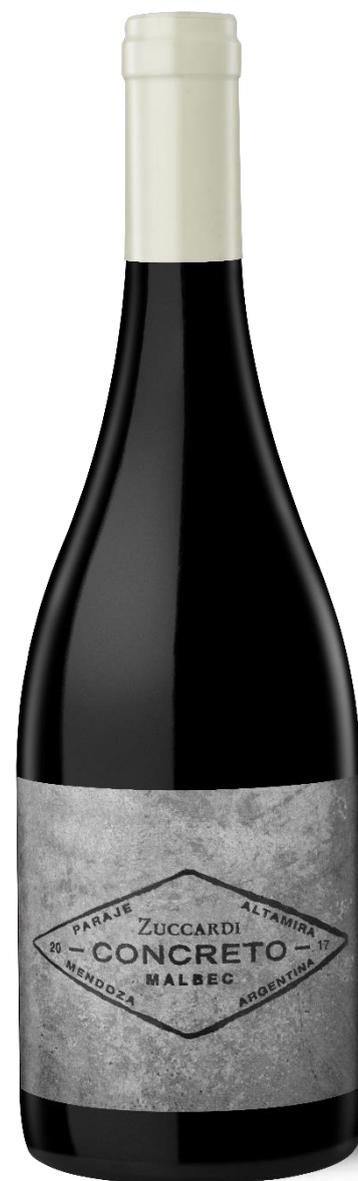
Suelo superficial, muy rocoso a partir de los 20 cm, con grandes depósitos de material calcáreo.

2017 fue un año fresco, de bajos rendimientos, debido a las heladas tardías, pero con una producción de uvas de excelente calidad.

| ALCOHOL   | ACIDEZ TOTAL | AZUCAR RESIDUAL |
|-----------|--------------|-----------------|
| 14 % vol. | 5,48 g/l     | 1,8 g/l         |

### VINIFICACIÓN

Fermentación en hormigón sin epoxi, con levaduras nativas y maceración durante 20 días. Fermentación maloláctica y crianza en piletas de hormigón. Parte del vino se fermenta con racimo entero.



---

---

*Sebastián Zuccardi, Winemaker*

---

---