



ZUCCARDI FINCA LOS MEMBRILLOS 2012

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN Finca Los Membrillos, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza / 1080 msnm.

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA *Perfil 1: suelo poco profundo, con gran cantidad de piedra erosionada cubierta de calcáreo en una matriz arenosa. Fecha de cosecha: 13 de abril 2012.*

Perfil 2: Suelo con dos estratos, el superior franco arenoso y el inferior, a partir de 40 cm, rico en piedra erosionada en una matriz arcillosa, cubierta de calcáreo. Fecha de cosecha: 15 de abril de 2012.

Perfil 3: Suelo profundo franco arenoso con mayor contenido de limos y arcillas, con una capa de piedra de gran tamaño cubierta de calcáreo a partir de los 80cm. Fecha de Cosecha: 20 de abril 2012

ALCOHOL 15.4% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.85 g/l | **AZUCAR RESIDUAL** 2.60 g/l

VINIFICACION Uvas seleccionadas manualmente. Fermentación en piletas de hormigón troncocónicas, sin epoxi, con levaduras indígenas. Crianza en barricas.

TASTING NOTES Expresa un complejo carácter frutal con notas de frutos negros, ciruela y cereza negra, que se complementan con notas frescas herbales. En boca presenta una entrada envolvente. Jugoso, con una acidez muy viva, elegante, de gran estructura y complejidad, con un final muy prolongado

Sebastián Zuccardi, Winemaker