



ZUCCARDI Q CABERNET SAUVIGNON 2014

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Cabernet Sauvignon

ORIGEN

La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1100 masl.

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1250 masl.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14.0 % vol.	5.9 % g/l	1.93 g/l

VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Llenado de tanques por gravedad, fermentación con levaduras indígenas con una suave extracción por delestaje y pigeage. Maceración sobre orujos por 25 días.

Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con tintes negros. Gran intensidad aromática con notas de fruta roja y negra madura. Notas especiadas. En boca estructurado y con largo final.

