

ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2012



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Chardonnay

ORIGEN Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

FECHA DE COSECHA Cosecha manual durante la primera y segunda semana de Marzo.

ALCOHOL 14.2% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.6% g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.6 g/l

VINIFICACIÓN Prensado directo de las uvas. Fermentación en barricas de roble francés nuevo y de segundo uso.. Luego crianza en las mismas barricas sobre las borras por 6 meses, con *batonnage* según estadio de crianza.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Notas de frutas blancas como peras, y duraznos blancos, y un dejo mineral, bien integradas con los aromas de la crianza en barricas como especias, flores blancas y pan tostado.

Entrada fresca, Carácter mineral y frutado con excelente desarrollo en el medio de boca, buen equilibrio entre madera y fruta, buen volumen. Larga persistencia en boca. Gran equilibrio final.

Sebastian Zuccardi, Winemaker