

ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2014



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Chardonnay

ORIGEN Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

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

ALCOHOL 13,5% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.75% g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2 g/l

VINIFICACIÓN Prensado directo de las uvas. Fermentación en hormigón y barricas de roble francés, con levaduras indígenas. La crianza se realiza sobre borras.

NOTAS DE CATA Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Notas de frutas fresca y flores blancas y un importante carácter mineral.

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

Sebastian Zuccardi, Winemaker