



MALBEC 2000

ORIGEN

Maipú y Santa Rosa,
Mendoza - Argentina

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Ultima semana de Marzo

VINIFICACION

Fermentación clásica con levaduras secas, seleccionadas por 20 días. Maduración en barricas de roble francés de tostado medio por 1 año. Sin clarificación. Filtración sólo con placas.

COMPOSICION VARIETAL

100% Malbec

ALCOHOL

14.50 %vol.

ACIDEZ TOTAL

6.10 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2.50 g/l

NOTAS DE CATA

De color Violáceo intenso, concentrado y brillante, con tonos rubí que denotan su madurez.

Nariz compleja donde se combinan aromas de frutas rojas y negras maduras, como ciruelas, moras negras, guindas e higo seco, con notas propias de la maduración en barrica de roble francés como vainilla, café, cuero, eucalipto y tabaco. Buen cuerpo, con taninos dulces y bien equilibrados con la acidez. Estructura adecuada para beber ahora y para una larga guarda. Final de boca complejo y prolongado.

Rubén Ruffo | Enólogo

| B O D E G A |
FAMILIA ZUCCARDI
| A R G E N T I N A |

RUTA PROV. 33 KM. 7.5 (M5531) | MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA
PH./FAX: +54 (261) 4410000/10 | WWW.FAMILIAZUCCARDI.COM