



ZUCCARDI Q MALBEC 2006

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Malbec

ORIGEN

La Consulta y Maipú, Mendoza.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Paral Zuccardi en Maipú y sistema vertical en La Consulta

FECHA DE COSECHA

Cosechado de forma manual en canastos de 18 kgs. durante las primera y segunda semanas de Abril.

ALCOHOL: 14.00 %
ACIDEZ TOTAL: 5.60 g/l
AZÚCAR RESIDUAL: 2.30 g/l

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa en frío por una semana a 7°C. Vinificación clásica en tinto con levaduras seleccionadas.

Maceración sobre los orujos de 20 días con pigeage y delestage. Fermentación maloláctica completa. Posterior maduración en barricas de roble francés nuevas de tostado medio por 12 meses. Clarificación natural. Suave filtración antes del embotellado. Crianza en barricas de roble francés tostado medio de primer uso por 12 meses y 12 meses más embotella.

NOTAS DE CATA

COLOR

Color profundo rojo violáceo.

AROMA

Complejo aroma de frutos frescos maduros, ciruelas, higos y casis con notas sutiles de tabaco, vainilla, pimienta negra.

SABOR

Entrada en boca voluptuosa, sedoso paso y largo final.

Rubén Ruffo / Enólogo