



ZUCCARDI Q MALBEC 2011

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

ORIGEN La Consulta y Vista Flores, Mendoza.

FECHA DE COSECHA Cosechado de forma manual durante la primera y segunda semana de Abril.

ALCOHOL 14.80% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.70 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.00 g/l

VINIFICACIÓN Vinificación clásica en tinto con levaduras indígenas. Maceración sobre los orujos de 25 días con *pigeage* y *delestage*. Fermentación maloláctica completa. 12 meses en barricas de roble francés tostado medio. Clarificación natural. Suave filtrado antes del embotellado. 6 meses en botella antes del lanzamiento

NOTAS DE CATA Color púrpura profundo con reflejos azulados. Intensos aromas a frutas rojas y negras como cassis, pasas, higos secos y mermelada de arándanos. La crianza en roble francés aporta notas de tabaco y chocolate.

Entrada suave y sedosa, gran estructura con taninos dulces y firmes. Largo final

Rubén Ruffo, Winemaker