



ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2012

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Tempranillo

ORIGEN Viñedos de Santa Rosa, Mendoza.
Altitud: 620 msnm.
Textura del suelo: Arena-limo- arcilloso.

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

ALCOHOL 14,70% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5,85 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 3,46 g/l

VINIFICACIÓN Selección de racimos y de granos, llenando de tanques por gravedad, fermentación con levaduras indígenas con una suave extracción por *delestage* y *pigeage*. Maceración sobre los orujos de 20 - 25 días.

Fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso.

Crianza en botella por 12 meses antes de su lanzamiento.

NOTAS DE CATA Color rojo rubí intenso.

En la nariz se pueden encontrar frutos maduros como higos, cerezas, ciruelas, integrados a aromas especiados y frutos secos.

Entrada en boca amable, con taninos firmes, acidez equilibrada, buen grasa y prolongado final.

Sebastian Zuccardi, Winemaker