

ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Tempranillo

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza.
Altitud: 620 masl.

ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	RESIDUAL SUGAR
14.5 % vol.	6 % g/l	2 g/l

VINIFICACIÓN

Selección de racimos, llenado de piletas por gravedad, fermentación con levaduras indígenas con una suave extracción por delestaje y pigeage. Maceración sobre los orujos por 20 – 25 días.

Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo con tintes negros. 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, jugoso y prolongado final.

