



## ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2018

---

---

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Bonarda

### ORIGEN Y COSECHA

Santa Rosa, Mendoza.

Cosecha manual durante la segunda semana de abril.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13 % vol.	5,9 % g/l	1,8 g/l

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración pre-fermentativa a 5°C durante 4-6 días. Posteriormente, vinificación clásica en tinto con temperaturas de 25° a 27°C. Maceración de 25 días sobre los orujos, con delestage y pigeage periódicos. Fermentación maloláctica completa. Parte del vino fue criado en roble Francés.



---

---

*Sebastián Zuccardi, Winemaker*

---

---