

ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2013



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

ORIGEN Valle de Uco, Mendoza.

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

ALCOHOL 14.20% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.25 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.50 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración prefermentativa fría a 7°C durante 5- 7 días, para seguir con una vinificación clásica en tinto, y fermentación con levaduras indígenas a 25-27°C.

Maceración de 20 días sobre los orujos, con *remontajes* y *delestaje* periódicos. Parte del vino fue madurado en barricas de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Muy buena fruta; más negra que roja con aromas a especias. Muy fresco y redondo

La cosecha 2013 dio una fruta muy elegante, con una muy buena acidez natural.

Un gran ejemplo de Malbec del Valle de Uco.

Rubén Ruffo, Winemaker