

EMMA ZUCCARDI

EMMA ZUCCARDI BONARDA 2009



CULTIVO

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Bonarda.
ORIGEN	Viñedos de Santa Rosa, Mendoza.
EDAD DEL VIÑEDO	Parral Zuccardi de 32 años.
RENDIMIENTO	Producción controlada de 7700 kg/ha
COSECHA	Cosechado de forma manual en cajas de 18 kgs. durante la primera semana de abril.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:	14.2 %
ACIDEZ TOTAL:	5.90 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	2.90 g/l

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN	Recibida la uva se realizó una selección de racimos, descobajado, posterior selección de granos y suave molienda, luego se realizó una maceración pre-fermentativa fría para seguir con una vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionada y fermentación entre 25-27°C. Maceración de 20 días sobre los orujos, con pigeage y delestage periódicos. Fermentación maloláctica completa.
CRIANZA	El 60 % del vino fue madurado en barricas de roble francés de primer y segundo uso, durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color profundo con matices púrpura violáceo. Típico aroma de frutas rojas y negras maduras como frutillas, frambuesas, moras y cerezas negras. Entrada voluminosa en boca, con buen desarrollo, cuerpo intenso y sedoso, donde se destacan la suavidad de los taninos y su redondez.

Sebastián Zuccardi / agronomist
Rubén Ruffo / winemaker