

EMMA ZUCCARDI BONARDA 2011

COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Bonarda
ORIGEN	85% de Santa Rosa, Mendoza Altitud: 620 msnm. Textura del suelo: Areno- limo- arcilloso 15% de San José, Tupungato, Valle de Uco Altitud: 1433 msnm. Textura del suelo: Areno- limoso
FECHA DE COSECHA	Cosechado de forma manual en canastos de 13 kgs durante la primera semana (Santa Rosa) y segunda de abril (San José).

ALCOHOL 14.00% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.10 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 3.00 g/l

VINIFICACIÓN	Las uvas fueron descobajadas y molidas. Vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionada y fermentación entre 25-27°C. Maceración de 20 días sobre los orujos, con <i>pigeage</i> y <i>delestage</i> periódicos. Fermentación maloláctica completa. El 60 % del vino fue madurado en barricas de roble francés de primer, segundo uso, durante 12 meses
---------------------	---

NOTAS DE CATA	De color rojo violáceo muy intenso. En nariz es muy fresco, con predominio de los aromas a fruta roja y confitura de frutos negros. La crianza en barricas se manifiesta con sutiles notas tostadas y especiadas que se integran perfectamente con los aromas que recuerdan a cerezas, arándanos y frambuesas. En boca es fluido y jugoso, con una acidez muy vivaz y taninos sedosos y elegantes que le aportan estructura. Final muy prolongado
----------------------	---

Sebastián Zuccardi, Winemaker

