



ZUCCARDI VALLES BONARDA 2017

COMPOSICIÓN

100 % Bonarda

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza

COSECHA

Cosecha manual durante la segunda semana de abril.

ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	RESIDUAL SUGAR
13,5 % vol.	5,9 % g/l	1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración pre fermentativa fría a 5°C durante 5- 7 días, para seguir con una vinificación clásica en tinto, y fermentación con levaduras indígenas a 25-27°C. Maceración de 25 días sobre los orujos, con remontajes y delestaje diarios. Parte del vino fue criado en barricas de roble.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
