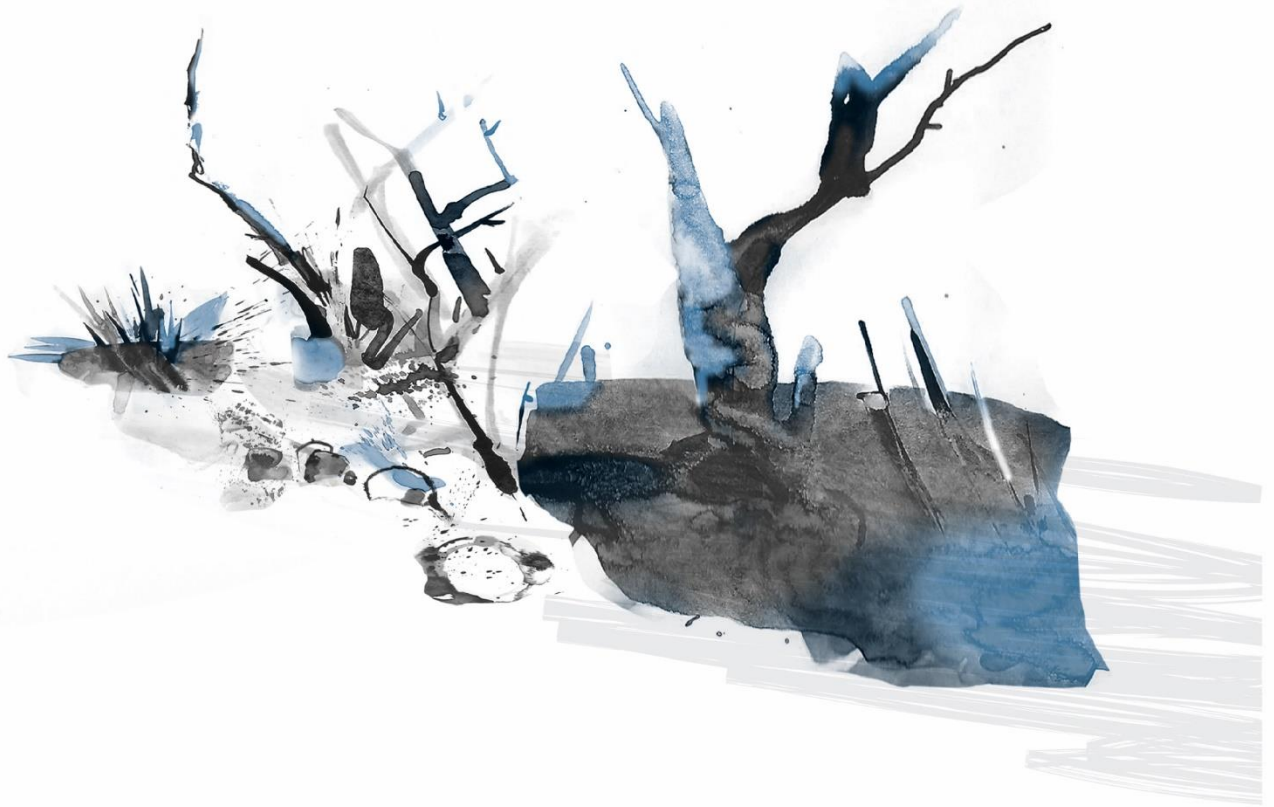




ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2019

Santa Rosa, Mendoza



La línea Zuccardi Serie A resalta la riqueza y diversidad de los diferentes microclimas y suelos de Argentina. Serie A viene de “Serie Argentina” como forma de expresar las variedades más representativas provenientes de las mejores regiones para cada una y de viñedos seleccionados a lo largo de la Cordillera de Los Andes.

Sebastián Zuccardi

ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2019

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza

COSECHA

Manual durante la segunda semana de abril

AÑO

La cosecha 2019 fue excepcional, donde las condiciones climáticas nos permitieron cosechar cada región, variedad y tipo de suelo en el momento que esperábamos. La primavera fue generalmente húmeda (no necesariamente lluviosa: pero húmeda, con puntos de rocío superiores a la media). Ha sido un año de temperaturas frescas durante una semana completa de enero, y luego temperaturas moderadas siempre por debajo del promedio. Lo mismo sucedió durante febrero y marzo, sin embargo, este fue un año de alta luminosidad.

VINIFICACION

Las uvas fueron despalilladas y estrujadas. Se sometió a una maceración en frío durante 5-7 días antes de la vinificación clásica con levaduras nativas y fermentada a 77 ° F (25-27 ° C). Luego se maceraron durante 20 días con remontaje periódico y delestaje. Parte del vino fue envejecido en barricas de roble francés.

VARIEDAD
100% Bonarda

ALCOHOL
13% vol.

ACIDEZ TOTAL
2,25 g/l

AZÚCAR RESIDUAL
5,8 g/l

