



ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2019

Valle de Uco, 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 MALBEC 2019



ORIGEN

Valle de Uco, 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% Malbec

ALCOHOL
14,2% vol.

ACIDEZ TOTAL
2,21 g/l

AZÚCAR RESIDUAL
5,63 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.