

ZUCCARDI ALUVIONAL GUALTALLARY 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.
1400 msnm – 4460 feet above sea level.

PERFIL DE SUELO

Aluvial, con vetas de gravas cubiertas de calcáreo a poca profundidad, caliche y arenas calcáreas.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,5% vol.	6 g/l	2 g/l

VINIFICACIÓN

Movimiento de la uva por gravedad, fermentación en piletas de concreto con levaduras indígenas, maceración de 20- 25 días y crianza en barricas y piletas de concreto. Embotellado sin filtrar.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos violetas. En nariz destacan las notas de fruta roja y negra como ciruela, cereza y mora, que armonizan con aromas frescos de hierbas y una nota floral de violetas. En boca es jugoso, con taninos elegantes, acidez marcada y textura mineral. Final muy prolongado.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
