



ZUCCARDI ALUVIONAL PARAJE ALTAMIRA 2013

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
1100 msnm.

PERFIL DE SUELO

Suelo aluvional bien estratificado, con profundidad de entre 10 y 80 cm, sobre un conglomerado de gravas calcáreas de gran tamaño.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,5% vol.	5,7 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. Expresa un complejo carácter frutal de frutas rojas: frutilla, cereza, ciruela, que se complementan con notas frescas herbales y florales. Presenta un marcado carácter mineral donde encontramos en nariz piedra mojada y grafito. En boca presenta una entrada sedosa, jugosa, con una acidez muy viva, logrando con los taninos una gran estructura y un final de boca largo y profundo.



Sebastián Zuccardi, Winemaker
