

**ZUCCARDI**  
VALLE DE UCO



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*

© @ZUCCARDIVALLEDEUCO

# ZUCCARDI SERIE A TORRONTÉS 2019

---

## COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Torrontés

## ORIGEN Y COSECHA

Cafayate, Provincia de Salta. Altitud: 1800 msnm

Cosecha manual durante la última semana de Marzo.

## ALCOHOL

14 % vol.

## TOTAL ACIDITY

6.45 % g/l

## RESIDUAL SUGAR

1.8 g/l

## VINIFICATION

Selección manual de racimos antes del despalillado y prensado.  
Fermentación entre 15° y 18°C con levaduras seleccionadas. Contacto con finas borras por 6 meses.



*Sebastián Zuccardi, Winemaker*