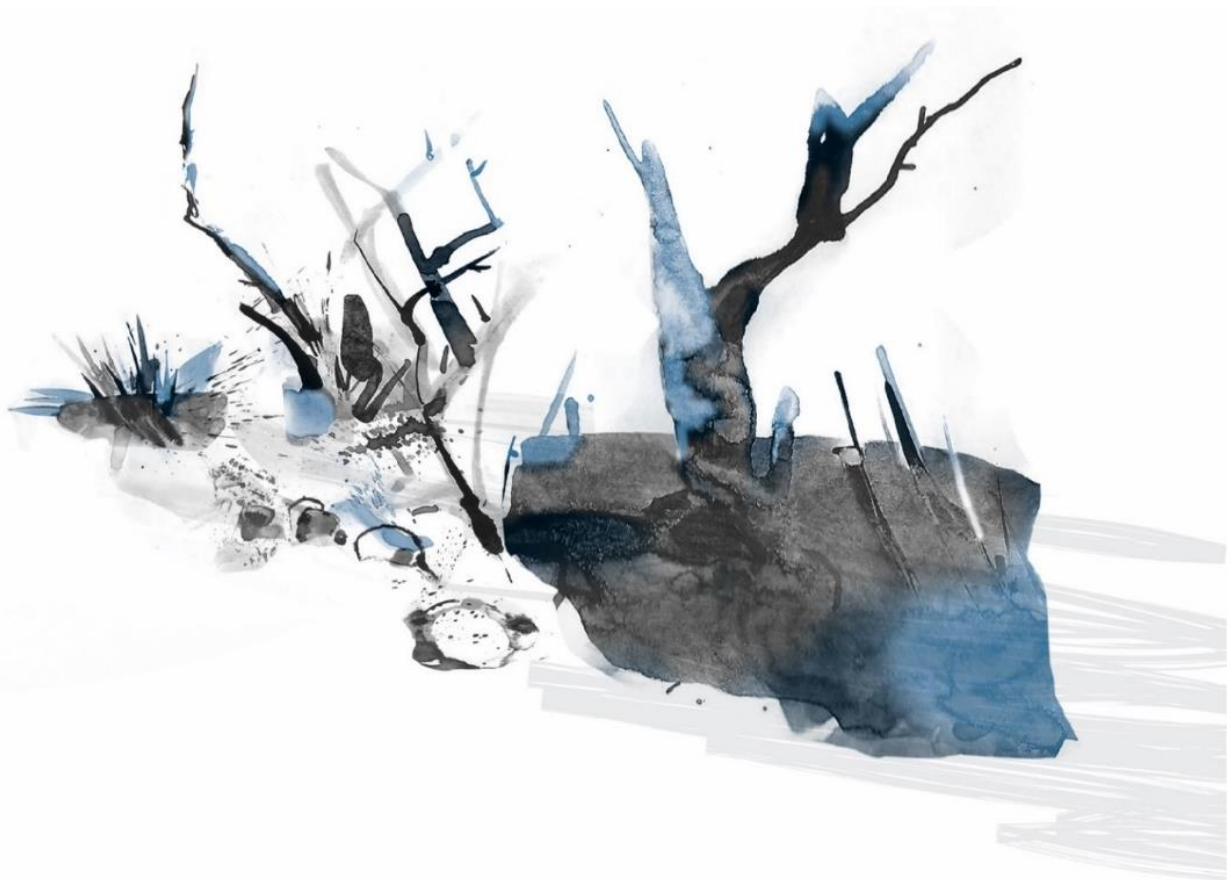




ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2023

Santa Rosa, Mendoza, Argentina. 620 m | 2034 ft.



VINOS DE REGIÓN

Serie A resalta la riqueza y diversidad de los diferentes micro-climas y suelos de Argentina.

Serie A viene de "Serie Argentina" y expresa este concepto a través de las variedades más

representativas del país. Las uvas provienen de las mejores regiones para cada variedad y de viñedos seleccionados a lo largo de la Cordillera de los Andes.

Sebastián Zuccardi



**ZUCCARDI SERIE A
BONARDA 2023**

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza, Argentina. 620 m | 2034 ft.

EL LUGAR

Santa Rosa, al noreste de la provincia de Mendoza, representa la conquista del desierto mendocino. Suelos profundos y arenosos con temperaturas extremas durante el ciclo vegetativo y en especial durante los meses de maduración.

Estas características permiten a la Bonarda expresar todo su potencial en vinos concentrados, especiados e intensos.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y estrujadas. Maceración en frío durante 5-7 días antes de la vinificación clásica con levaduras nativas. Se realizaron remontajes y delestages periódicos y una maceración post fermentativa de 15 a 20 días. Parte del vino fue criado en barricas de roble francés.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Bonarda

ALCOHOL: 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l

PH: 3,56