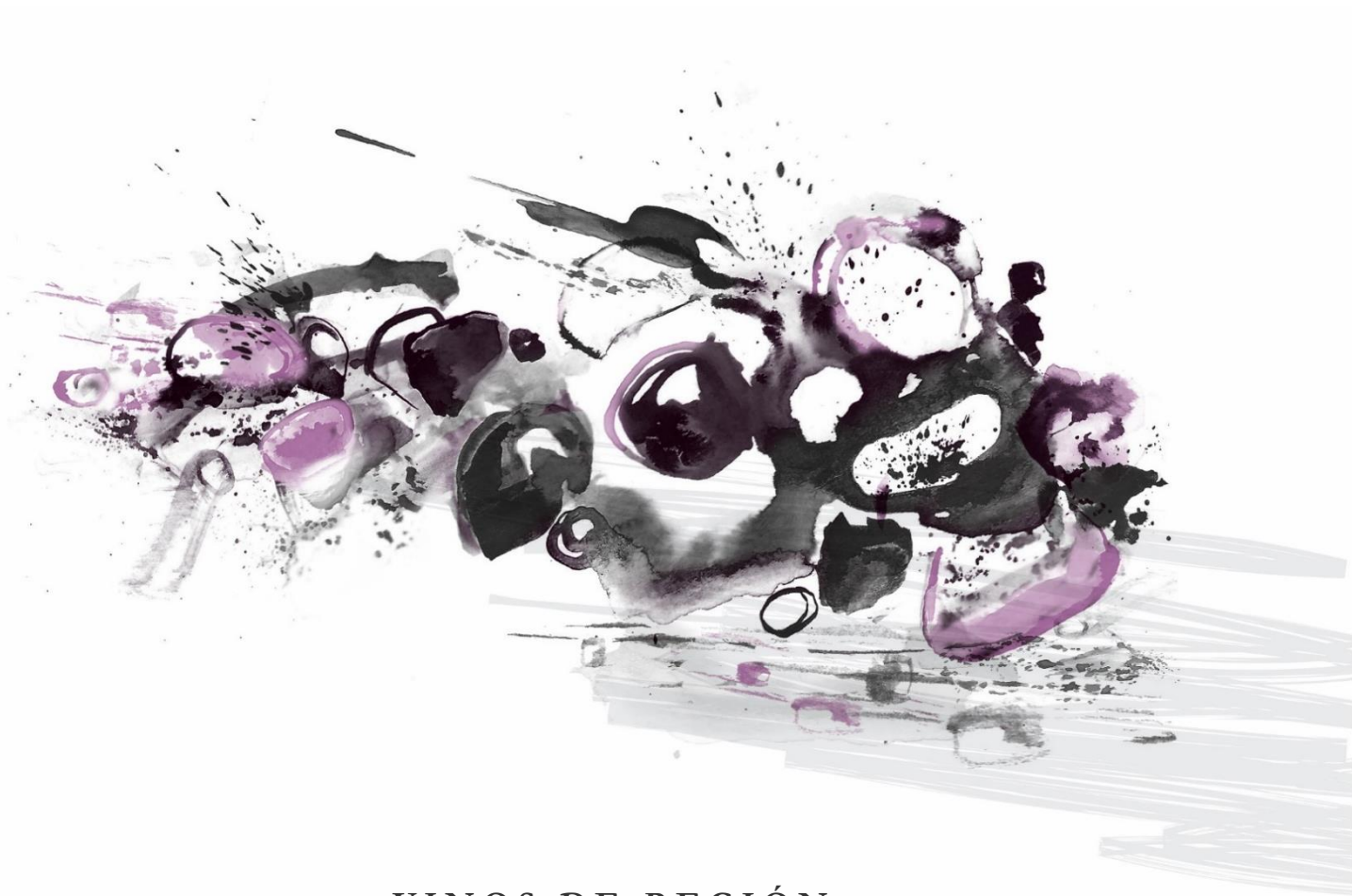




ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2023

Valle de Uco, Mendoza, Argentina. 940 – 1400 m | 3084 – 4593 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 MALBEC 2023

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

940 – 1400 m | 3084 – 4593 ft.

EL LUGAR

Las características del Valle de Uco están influenciadas por su cercanía a la Cordillera de los Andes. Esta define su altitud, es responsable de su clima fresco durante los meses de maduración y de su gran amplitud térmica.

Los suelos, originados hace millones de años en la cordillera, son muy heterogéneos y con grandes depósitos de rocas y minerales.

De esta combinación resultan vinos frescos y vibrantes, con gran estructura y profundidad en boca.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y estrujadas. Se sometió el mosto a una maceración en frío durante 5 a 7 días antes de la vinificación clásica con levaduras nativas. Se fermentó entre 25 y 27° C. Maceración durante 20 días con remontajes periódico y delestages. Parte del vino fue criado en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color púrpura intenso y vivaz. En nariz presenta un perfil frutado, de fruta roja madura como ciruela y cereza y sutiles notas herbales. En boca sus taninos son amables y redondos, la acidez equilibrada y el final frutado. De cuerpo medio, elegante y fresco, con toda la tipicidad del Malbec del Valle de Uco.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l

PH: 3,62