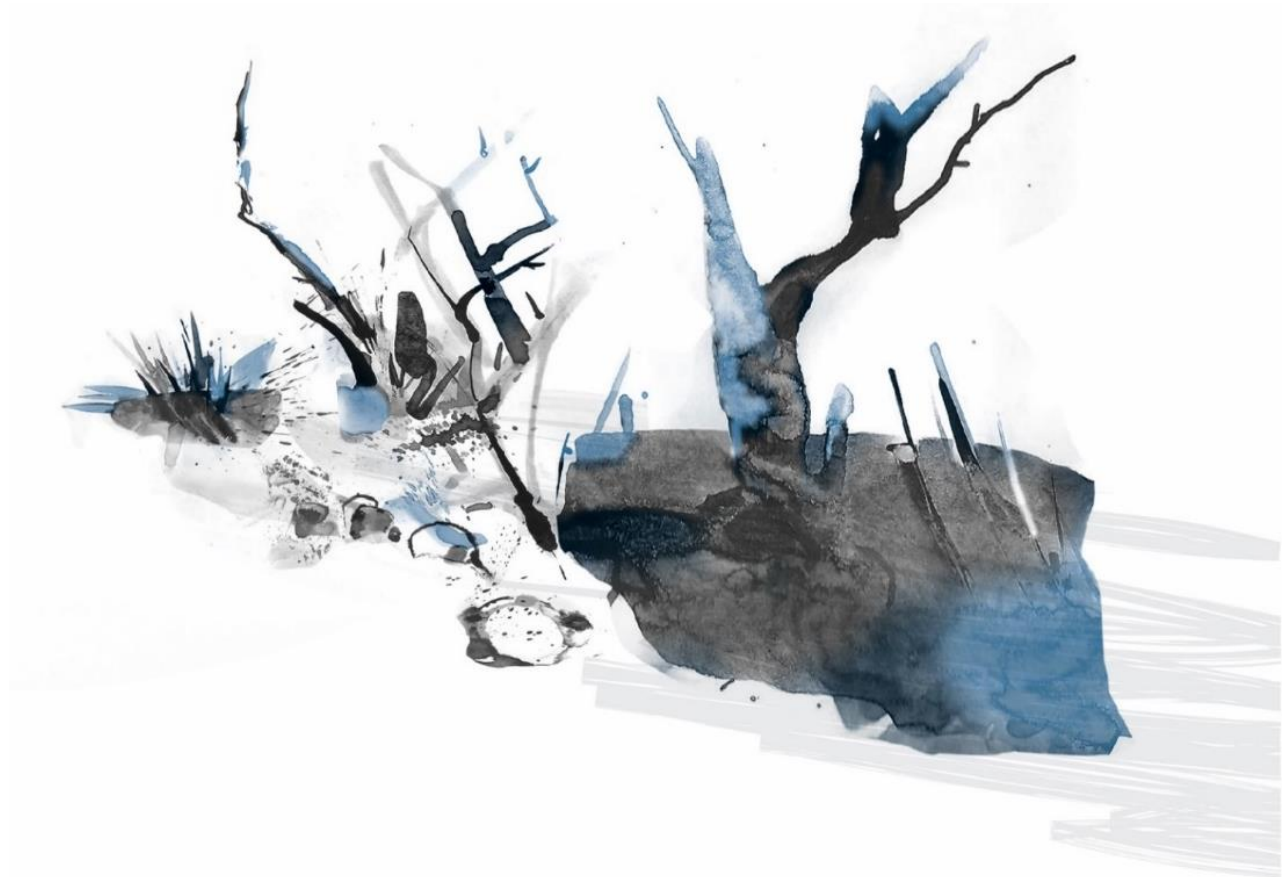




ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2024

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 2024

ORIGEN

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

EL LUGAR

Ubicada al sudeste de la provincia, a 85 kilómetros de la ciudad de Mendoza y a 620 msnm, Santa Rosa es una de las regiones más antiguas y con más tradición en el cultivo de la vid. Se caracteriza por ser desértica, con un clima cálido y gran amplitud térmica entre el día y la noche. Allí, se utiliza el sistema de conducción de la vid en parral, para proteger a los racimos en las horas de mayor radiación solar y para obtener mejor aireación y frescura.

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: 5,48 g/l

PH: 3,64