




ZUCCARDI  
ZETA

ZUCCARDI ZETA 2007



**CULTIVO**

COMPOSICIÓN VARIETAL	68 % Malbec de la Consulta, 18 % Cabernet Sauvignon procedente de Gualtallary, Tupungato y 14 % de tempranillo procedente de Santa Rosa.
ORIGEN	Textura franco arenosa de origen aluvional con estratos superficiales de origen eólico.
SUELO	El malbec y en tempranillo están cultivados en parral, y el cabernet sauvignon en espaldero
EDAD DEL VIÑEDO	Entre 12 y 29 años
FECHA DE COSECHA	El tempranillo fue cosechado en la segunda semana de marzo, el malbec en la primer semana de abril y el cabernet en la segunda semana de abril.

**DATOS ANALÍTICOS**

ALCOHOL	14.2 %
ACIDEZ TOTAL	6.80 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	2.8 g/l
PH	3.3

**VINIFICACIÓN**

COSECHA	Cosecha manual
FERMENTACIÓN	Recepción en bodega con selección de racimos, desbobajado y posterior selección de granos. Transporte de la uva al tanque por gravedad y fermentación en tanques de acero inoxidable, con pigeage y delestage. La maceración total sobre los orujos fue de 25 - 30 días y la fermentación maloláctica se desarrolló en barrica.
CRIANZA	Malbec y cabernet sauvignon: 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Tempranillo: 14 meses en barricas nuevas de roble americano. Luego se realizó el corte final de las mejores tonelerías y continuó la crianza en botella por 24 meses más.
CRIANZA EN BOTELLA	Durante 24 meses

**NOTAS DE CATA**

COLOR	Matiz púrpura violáceo profundo
AROMA	En la nariz se pueden percibir intensas notas de frutas negras y rojas como moras, ciruelas, cassis e higos, bien conjugadas con aromas secundarios y terciarios como vainilla, cedro, tabaco y chocolate
SABOR	Entrada en boca sedosa, con taninos amables y dejo frutado de mermeladas de moras y sauco. Amplio volumen, equilibrada acidez y prolongado final.

Rubén Ruffo / winemaker

[www.zuccardiwines.com](http://www.zuccardiwines.com)

Menu Confiance no C La Vie Restaurante. Jantar em 25/09/2012.