

ZUCCARDI



ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2011

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Bonarda
ORIGEN	Santa Rosa, Mendoza.
FECHA DE COSECHA	Cosechado de forma manual durante la segunda semana de Abril.

ALCOHOL 13.80% vol. | ACIDEZ TOTAL 5.90 g/l | AZÚCAR RESIDUAL 3.60 g/l

VINIFICACIÓN Cosecha manual, con selección de racimos y granos antes de la molienda.

Maceración pre-fermentativa a 5°C durante 7 días. Luego vinificación clásica en tinto con temperaturas de 25° a 27°C. Maceración de 25 días sobre los orujos, con *delestage* y *pigeage* periódicos. Fermentación maloláctica completa.

El 30 % del vino fue criado en barricas de roble Francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA Rojo violáceo profundo.

Elegante nariz con notas de frutas maduras como frutilla, cerezas negras y dulce de moras. Se destaca una nota especiada, propia de la crianza en roble.

Entrada amable, jugosa, con taninos suaves, buen volumen y largo final.

Rubén Ruffo, Winemaker

zuccardiwines.com |  @zuccardiwines

Churrasco de bife ancho. Almoço em 01/06/2014 com filhos.