

ZUCCARDI



ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2011

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Tempranillo
ORIGEN	Viñedos de Santa Rosa, Mendoza. Altitud: 620 msnm. Textura del suelo: Areno-limo- arcilloso.
FECHA DE COSECHA	Cosecha manual durante la segunda y tercer semana de Marzo.

ALCOHOL 14,40% vol. | ACIDEZ TOTAL 5,80 g/l | AZÚCAR RESIDUAL 2,60 g/l

VINIFICACIÓN	Selección de la uva, descobajado y molienda suave, fermentación con levaduras seleccionadas, con <i>delestage</i> y <i>pigeage</i> periódicos. Prolongada maceración post-fermentativa sobre los orujos. Fermentación maloláctica completa en barrica. Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés y americano. Crianza en botella por 12 meses antes de la venta.
---------------------	---

NOTAS DE CATA	Color rojo rubí intenso. En la nariz se pueden encontrar frutos maduros como higos, cerezas, ciruelas, integrados a aromas especiados, propios de la crianza en barrica. Entrada en boca amable, con taninos firmes, acidez equilibrada, buen graso y prolongado final.
----------------------	---

Sebastian Zuccardi, Winemaker

zuccardiwines.com |  @zuccardiwines

Safra 2011. Ceia de Ano Novo 2014/2015, com a Turma da Praia, na Boa Vista.