

ZUCCARDI



ZUCCARDI Q MALBEC 2014

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec
ORIGEN	Paraje Altamira, Valle de Uco (3608 ft / 1100 mts) Vista Flores, Valle de Uco (3215 ft / 980 mts)
FECHA DE COSECHA	Cosechado de forma manual durante la primera y segunda semana de abril.

ALCOHOL 14.0% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.25 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 1,8 g/l

VINIFICACIÓN Vinificación clásica en tinto con levaduras indígenas. Maceración sobre los orujos de 20 días con *pigeage* y *delestage*. Fermentación maloláctica completa. Crianza en barricas y piletas de concreto.

NOTAS DE CATA Color violeta muy profundo con reflejos azulados. Intensos aromas a frutas rojas y flores como violetas y rosas. Notas herbales como jarilla. Entrada suave y sedosa, gran estructura, acidez que aporta frescura y textura mineral. Posee un largo final.

Sebastian Zuccardi, Winemaker

zuccardiwines.com | [@zuccardiwines](https://twitter.com/zuccardiwines)

Safra 2013. Jantar em 22/12/2017.