

# Zuccardi

{ SERIE A }

## MALBEC 2006



### ORIGEN

La uvas que dieron origen a este vino proceden de La Consulta, Vista Flores y Maipú, Mendoza.

### FECHA DE COSECHA

Primera semana de abril

### VINIFICACION

**COSECHA:** Cosecha manual, con selección de racimos y granos en la bodega, antes de la molienda.

**FERMENTACIÓN:** Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración prefermentativa fría para seguir con una vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras seleccionada y fermentación entre 25-27°C. Maceración de 20 días sobre los orujos, con remontajes y delestaje periódicos, descube y fermentación maloláctica completa.

**CRianza:** El 70 % del vino fue madurado en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, durante 10 meses.

### COMPOSICION VARIETAL

100 % Malbec

### ALCOHOL

14.50 %vol.

### ACIDEZ TOTAL

5.70 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

2.30 g/l

### NOTAS DE CATA

Este malbec posee un color púrpura con visos negros y estalla en la nariz con los aromas de la grosella negra y ciruelas en compota.

Vino de gran cuerpo con sabores de cereza negra y chocolate. Aterciopelado y largo final. Se sugiere servir entre 17-19°C.

Rubén Ruffo | Enólogo

| B O D E G A |  
**FAMILIA ZUCCARDI**  
| A R G E N T I N A |

RUTA PROV. 33 KM. 7.5 (M5531) | MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA  
PH./FAX: +54 (261) 4410000/10 | WWW.FAMILIAZUCCARDI.COM