

Vida Orgánica

2006 Cabernet Sauvignon

COMPOSICION VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon orgánicamente cultivado

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

Cosechadas manualmente en cajas plásticas durante la tercera semana de Marzo.

VINIFICACIÓN

En tanques de acero inoxidable con levaduras secas seleccionadas a 15 – 18°. Maceración de los orujos por 10 días.

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.87 g/l

AZUCAR RESIDUAL: 4.1 g/l

COLOR

Intenso color rojo rubí.

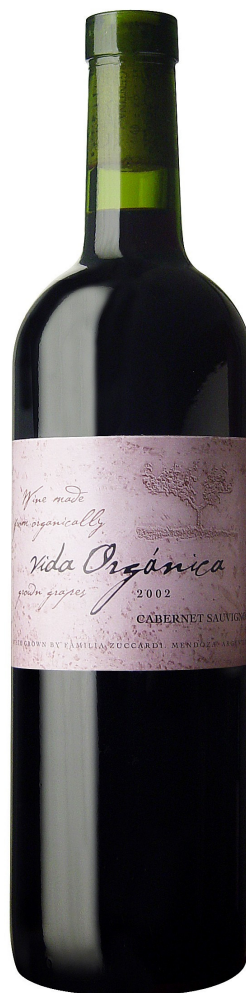
AROMA

Nariz de corazón de cerezas negras, grosellas, moras, guindas y especias.

SABOR

Medio cuerpo, bien balanceado con taninos suaves y prolongado final.

RODOLFO MONTENEGRO
Winemaker



FAMILIA ZUCCARDI

Ruta Provincial N° 33 - Km. 7,5 - Maipú - Mendoza - Argentina (M5531)

Tel: (+54 - 261) 44 10000 - Fax: (+54 - 261) 44 10010 - e-mail: info@familiazuccardi.com
www.familiazuccardi.com