



---

## Zuccardi Q Cabernet Sauvignon 2003

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Cabernet Sauvignon

### ORIGEN

Las uvas son cosechadas Santa Rosa, Mendoza, a 650m sobre el nivel del mar. Clima seco, aire puro, y una marcada diferencia de temperatura entre el día y la noche. Estos factores proveen condiciones excelentes para el crecimiento de las vides

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

### COSECHA

Las uvas son cosechadas manualmente en cajas plásticas de 18 kg. durante la última semana de Abril. Posterior selección de racimos y granos antes de la molienda.

---

### VINIFICACIÓN

Clásica en tanques de acero inoxidable, con control de temperatura. Maceración de alrededor 25 días, con delestage y pigeage diarios. Fermentación maloláctica natural y posterior maduración en barricas nuevas de roble francés de tostado medio por 14 meses. Clarificación natural. Suave filtración antes del embotellado.

---

**ALCOHOL:** 15 % vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6.20 g/l

**AZUCAR RESIDUAL:** 3.00 g/l

---

### COLOR

Rubí profundo con visos púrpura en el menisco de la copa.

### AROMA

Intenso y complejo con notas de frutas rojas y negras maduras como guindas, cerezas, ciruelas, bien conjugadas con chocolate, crema moka, tabaco y pimienta.

### SABOR

Entrada opulenta, paladar largo, redondo y maduro. Complejo y elegante, con la robustez de un vino para larga guarda. En el final de boca es concentrado, pleno y con un prolongado final donde se aprecian todos los matices de su complejidad.

Excelentes características para un vino de guarda.



**RODOLFO MONTENEGRO**

*Enólogo*