



ZUCCARDI
ZETA

ZUCCARDI ZETA 2005

ORIGEN

Las uvas que dieron origen al malbec provenían de La Consulta, y el tempranillo de Santa Rosa.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral Zuccardi

FECHA DE COSECHA

El tempranillo fue cosechado en la segunda semana de marzo y el malbec entre la última semana de marzo y la primera de abril

VINIFICACION

Cosecha manual

FERMENTACIÓN: La uva recibida en bodega después de pasar por una doble selección fue descobajada y triturada suavemente. La fermentación se realizó en pequeños tanques de acero inoxidable, con pigeage y delestage. La maceración total sobre los orujos fue de 25 días y la fermentación maloláctica se desarrolló en barrica.

CRianza EN BOTELLA:
Durante 24 meses

COMPOSICION VARIETAL

66 % Malbec y 34% tempranillo

ALCOHOL

14,50 %vol.

ACIDEZ TOTAL

5,50 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2,6 g/l

NOTAS DE CATA

De color violeta rojizo intenso y vivaz. Atractivo e intenso en nariz, con aromas especiados y frutos negro. A las notas de ciruelas, frutillas, arándanos y membrillos se suman toques a pimienta negra, tabaco, pimientos rojos asados, chocolate, trufas y moras le agregan complejidad. Vino con entrada en boca equilibrada e intensa, con una gran estructura que llena el paladar con un hermoso balance entre la fruta y el roble. Dulces taninos agregan profundidad y un prolongado largo final.

Rubén Ruffo | Enólogo

| B O D E G A |
FAMILIA ZUCCARDI
| ARGENTINA |

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