

ZUCCARDI



ZUCCARDI SERIE A SYRAH 2012

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Syrah

ORIGEN 60% Santa Rosa, Mendoza.
40% Agrelo, Valle de Uco, Mendoza

FECHA DE COSECHA Cosechado de forma manual durante la segunda y tercera semana de abril.

ALCOHOL 14.00% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 5.62 g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 2.55 g/l

VINIFICACIÓN Las uvas fueron descobajadas y molidas, luego se realizó una maceración prefermentativa fría a 7°C durante 7 días, para seguir con una vinificación clásica en tinto, con siembra de levaduras indígenas y fermentación entre 25-27°C.

Maceración de 20 días sobre los orujos, con *remontajes* y *delestaje* periódicos. El 70% del vino fue madurado en barricas de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA Color violeta brillante y atractivo

Aromas frescos de frutillas, violetas y frutos negros. Una estructura fina y volumen en el paladar con las notas picantes y frutos maduros.

Complex and velvety with a persistent finish.

Rubén Ruffo, Winemaker