

ZUCCARDI BLANC DE BLANCS



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Chardonnay

ORIGEN Y FECHA DE COSECHA Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
Cosecha manual en cajas plásticas de 20 kg. Fecha de cosecha: mediados febrero 2012.

ALCOHOL 12.9% vol. | **ACIDEZ TOTAL** 7.60% g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 6.20 g/l

VINIFICACIÓN

Vino Base: Prensa directa separando solamente el primer jugo (Cuvée). Desborre por frío y fermentación con mosto limpio entre 15 y 17.

Espumante: Método Champenoise, segunda fermentación en botella.

Tiempo sobre levaduras: más de 30 meses.

NOTAS DE CATA

Intenso y sofisticado. De color amarillo verdoso, presenta una constante fina y continua cadena de burbujas.

El largo tiempo en levadura aporta complejidad, miel, fruta blanca, típica del Chardonnay proveniente de Tupungato, pan tostado, manteca y bizcochuelo.

De gran volumen en boca. Las notas a miel se hacen presentes nuevamente, combinándose con notas a cereales. Equilibrado y graso, fresco y pronunciado final. Elegante y delicada sensación de cremosidad al combinarse con los aromas a frutas blancas.

Sebastián Zuccardi, Winemaker