



ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2014

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Tempranillo

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza.
Altitud: 620 msnm

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5.7 % g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1.8 g/l

VINIFICACIÓN

Selección de racimos y de granos, llenando de tanques por gravedad, fermentación con levaduras indígenas en vasijas de concreto con una suave extracción por *delestage* y *pigeage*. Maceración sobre los orujos de 20 - 25 días.

Fermentación maloláctica y crianza barricas de roble.

