

ZUCCARDI

ZUCCARDI ALUVIONAL EL PERAL TUPUNGATO 2009



ORIGEN	El Peral, Tupungato, Mendoza.
ALTITUD	1150 msnm.
AÑO DE PLANTACIÓN	1917
TEXTURA DEL SUELO	Origen aluvional. Limo-areno-arcilloso sin conglomerado rocoso. El sistema radicular bien desarrollado en toda el área, Principalmente en los primeros 60cm de profundidad. Por debajo predomina arena fina.
RENDIMIENTO	35qq/ha.
COMPOSICIÓN VARIETAL	Malbec
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 13 kg, el 9 de abril de 2009.
CLIMA	Promedio anual de lluvias: 209 mm. Promedio de temperatura durante los meses de maduración: 19.5°C Promedio de amplitud térmica durante los meses de maduración: 14°C . Evapotranspiración potencial anual: 990mm.

ALCOHOL 14,5%vol. | **ACIDEZ TOTAL** 6.22g/l | **AZÚCAR RESIDUAL** 3.76g/l | **pH** 3.52

VINIFICACIÓN	Doble cinta de selección; selección inicial de racimos y selección de granos posterior al descobajado. Llenado de piletas de concreto por gravedad. Fermentación con levaduras indígenas, maceración de 26 días siguiendo procesos de <i>pigeage</i> y <i>delestage</i> periódicos. Crianza en barricas de roble francés de tostado medio de primer, segundo y tercer uso. Fermentación maloláctica completa en barricas. Selección de las mejores barricas por degustación para realizar el corte final. Puesto en botella sin filtrar.
---------------------	--

NOTAS DE CATA	Color rojo violáceo profundo. Nariz compleja, con intensos aromas de frutas rojas y negras como arándanos, ciruela y membrillo, notas florales de violeta y rosa, y un perfil especiado de chocolate y clavo, aportados por la crianza en barricas de roble. Aterciopelado y sedoso. Taninos dulces en perfecta armonía con una notable acidez. Posee un final muy largo y elegante.
----------------------	--

Sebastián Zuccardi, Winemaker