



# ZAMBUA SECO

VIÑEDOS: Selección de las mejores Fincas de Colonia Caroya y Quilino (Norte de Córdoba) Conducción espaldero alto y bajo, Producción: 10 Ton/ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Uvas seleccionadas en finca, despalillado. Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas en piletas de pequeñas capacidades de mampostería y tanques de acero inoxidable, temperatura fermentación entre 23-25°C. Maceración durante 15 días. Prensado neumático.

NOTAS DE CATA: En vista se perciben colores vivaces rojo rubi de intensidad media, en nariz aromas característicos como zarzamora, frutilla, frambuesa, cítricos, hierbas de monte. En boca la entrada es dulce de estructura suave ensamblada con una correcta acidez que realza sus notas de frutas rojas.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 11,80 %

AZÚCAR RESIDUAL: 12,70 g/l

PH: 3,50

ACIDEZ TOTAL: 6,00 g/l

SERVICIO: Se recomienda servir entre 8-10°C (Bébase frio)

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla