



ZUCCARDI FÓSIL 2018

San Pablo, Valle de Uco. Altitude, 1400 msnm

A large, artistic graphic of the word 'Fósil' in a thick, black, calligraphic script. The letters are bold and expressive, with varying line thicknesses and some overlapping strokes, giving it a dynamic and hand-drawn appearance.

Fósil es un vino blanco de montaña. Proviene de nuestro viñedo en el Paraje Estancia dentro de la IG San Pablo, a 1400 metros de altura, y a tan sólo 300 metros de distancia del inicio de la Cordillera. La inmensidad de la cordillera y esta cercanía, convierten en extremo todo lo que la rodea: su clima, su paisaje, su identidad.

Fósil es un vino de lugar. Nacido de la combinación irreplicable del clima frío, los suelos calcáreos, y las brisas andinas de una de las zonas más altas del Valle de Uco.

ZUCCARDI FÓSIL 2017

ORIGEN

San Pablo, Valle de Uco.
Altitude: 1400 msnm - 4400 fmsl

PERFIL DEL SUELO

Aluvial, arenoso-arcilloso, con capas de grava cubiertas con carbonato de calcio a profundidad variable.

COSECHA

Gracias a las condiciones climáticas, de un año típico en Mendoza, excelente calidad se lograron vinos. 2018 se presentó con una cosecha extraordinaria, con poco lluvia y sin demasiadas complicaciones, dado que era una estación seca.

VINIFICACION

Las uvas fueron prensadas directamente. Fermentado con levaduras nativas en recipientes de concreto, sin fermentación maloláctica. Envejecido en hormigón y en barricas de roble francés de 500L.

VARIEDAD

100% Chardonnay

ALCOHOL

13 % vol.

ACIDEZ TOTAL

7,3 %

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

