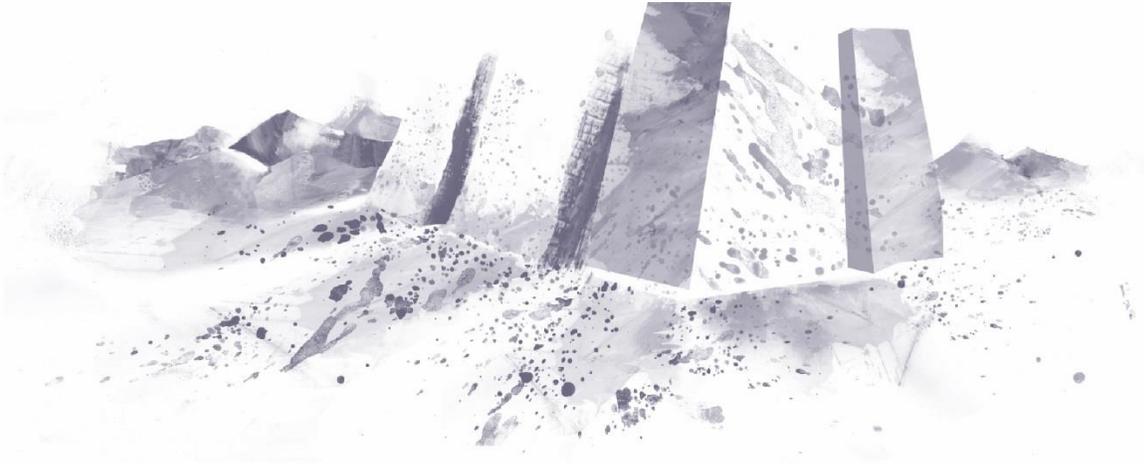




## ZUCCARDI Q CABERNET FRANC 2018

*Paraje Altamira, Valle de Uco. Altitude, 1100 msnm  
San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud, 1400 msnm*



El lanzamiento de Zuccardi Q en 1999 fue un gran anhelo de mi papa, quien continuó el trabajo en los viñedos iniciado por mi abuelo, allá por 1963.

Zuccardi Q es especial para la familia, ya que fue el primer vino que llevo nuestro nombre en la etiqueta. La sencilla letra 'Q' muestra viñedos y parcelas que han sido cuidadosamente seleccionadas.

Cuando iniciamos el proyecto, las mejores parcelas de cada viñedo, eran marcadas con una "Q" (por Calidad, en inglés), a modo de que todos los que

trabajaban en estos nuevos vinos, advirtieran que esa selección en particular, requería especial atención a fin de lograr uvas de calidad excepcional. También, los trabajadores de finca con mejores habilidades, fueron convocados para este proyecto.

Zuccardi Q es un "Vino de Región". Es un corte de uvas procedentes de viñedos seleccionados, de las mejores Regiones de Mendoza. Cada parcela se cosecha por separado y en diferentes momentos con el fin de lograr la mejor expresión varietal en cada lugar.

*Sebastián Zuccardi*



ZUCCARDI Q CABERNET FRANC 2018

#### ORIGEN

Paraje Altamira, Valle de Uco. Altitud:1100 msnm- 4400 fasl  
San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud,1400 msnm

#### PERFIL DEL SUELO

Suelos de origen aluvional con profundidad media piedras recubiertas de material calcáreo.

#### 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

Hecho con uvas cosechadas durante las primeras semanas de abril. Fermentado con levaduras nativas  
en tanques de concreto. Maceración sobre pieles durante 20 días. Fermentación maloláctica.  
Añejado en foudres de 2500 lts.

#### VARIEDAD

100% Cabernet Franc

#### ALCOHOL

14 % vol.

#### ACIDEZ TOTAL

5,56 %

#### AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.

---