



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2017

Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco. Altitud: 1100 msnm.

San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud: 1400 msnm



Las primeras cepas de Bonarda fueron traídas a la Argentina por inmigrantes europeos a finales del siglo XIX; y fue durante muchos años confundida con la Bonarda Piamontesa, hasta que se comprobó que se trata de Corbeau Noir, otro varietal europeo originario de Savoie, Francia, pero por la tradición, adaptación y la gran superficie cultivada, la denominamos Bonarda Argentina.

Allá por 1990 elaboramos, a partir de viñedos plantados por mi abuelo, en la zona de Santa Rosa, una de las primeras Bonardas de Argentina.

Y por la relación de la familia y la historia de la Bonarda, me propuse plantarla en cada nuevo viñedo que iniciara, como parte de nuestra identidad.

Emma es un vino muy especial, no solo por llevar el nombre de mi abuela en la etiqueta sino porque fue mi primer vino.

Sebastián Zuccardi



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2017

ORIGEN

Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco. Altitud: 1100 msnm.

San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud: 1400 msnm

PERFIL DE SUELOS

Suelos con rocas a diferentes profundidades, cubiertas con carbonato de calcio.

COSECHA

La cosecha 2017 a pesar de ser baja en rendimientos, se caracterizó por la perfecta sanidad de las uvas y una gran calidad en cada región. Gracias a las condiciones climáticas, más parecidas a un año típico de Mendoza, se lograron vinos con muy buen equilibrio.

VINIFICACIÓN

Vinificación en piletas de concreto, con levaduras nativas. Maceración de 20 días sobre los orujos. Fermentación maloláctica y crianza en vasijas de concreto.

VARIEDAD

100% Bonarda

ALCOHOL

12,9 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,63 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l



SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.