



TITO ZUCCARDI 2017

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1100 msnm.



Mi abuelo Alberto, conocido por la familia y amigos como Tito, fue quien, a través de su obsesión por la lucha del hombre contra el desierto mendocino, comenzó en 1963 a plantar los primeros viñedos de la familia para demostrar su innovador y eficiente sistema de riego. Aquel viñedo lo llevaría a descubrir que su pasión era la viticultura y así comenzar este camino que hoy transitamos la tercera generación de la familia.

Detrás de un exterior tranquilo y sonriente, pulsaba la convicción de que para él nada era imposible. No solo inició un sistema de riego que fue revolucionario para todo el Oeste argentino,

sino que también desarrolló innovadores métodos de conducción, efectivos sistemas para el control de las heladas y granizo, y rescató tradicionales variedades europeas tales como Sangiovese, Tempranillo y Bonarda, por mucho tiempo olvidadas en la región.

Tito fue un gran visionario y fue mi abuelo. Así fue que decidí hacer un vino que pudiera reflejar su espíritu. Tito Zuccardi es un tinto de fermentación de uvas de Paraje Altamira, que no tiene límites.

Sebastián Zuccardi



ZUCCARDI

VALLE DE UCO



TITO ZUCCARDI 2017

ORIGEN

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1100 msnm.

PERFIL DE SUELOS

Típico suelo aluvial, muy heterogéneo, con estratos rocosos calcáreos de gran volumen a profundidades variables.

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

Selección de racimos. Llenado de piletas de fermentación por gravedad.

Fermentación en barricas y tanques de hormigón con levaduras nativas.

Maceración sobre orujos por 20 días. 40% del vino criado en barricas de roble de 500 litros usadas.

VARIEDAD

85% Malbec
15% Cabernet Franc

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,68 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.