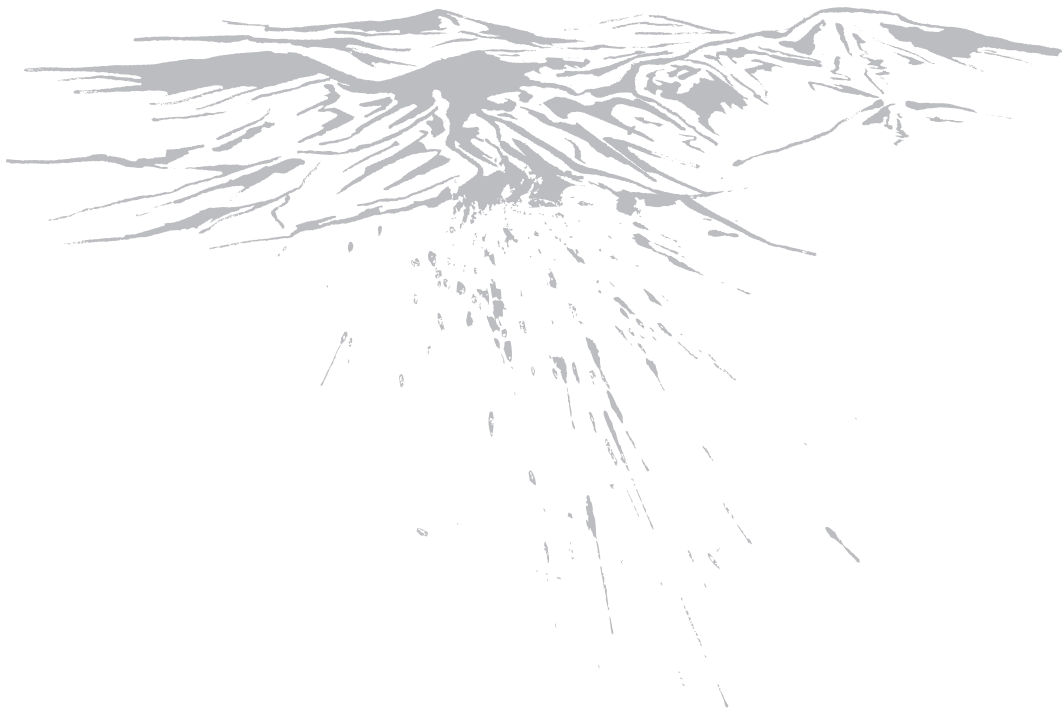




ZUCCARDI ALUVIONAL LOS CHACAYES 2015

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud: 1100 msnm



Aluvional es nuestra búsqueda de expresar la identidad particular de diferentes parajes del Valle de Uco.

¿Qué es lo que hace que nuestros lugares sean diferentes pero que a la vez guarden cosas en común? La Cordillera de los Andes, fuente inagotable de riqueza y diversidad.

Cuando comenzamos a explorar el Valle de Uco, entendimos que el común denominador de sus viñedos es el origen de sus suelos: aluviales.

Suelos originados hace y durante millones de años mediante los aluviones que, a través de la fuerza

creadora del agua, transportaron desde la montaña todas las rocas, sedimentos y minerales sobre los que hoy crecen nuestras vides.

Así es como encontramos diferentes parajes al pie de la Cordillera, con una enorme heterogeneidad de paisajes, suelos y climas; de gente que los trabaja; de cultura y de historia. Y nuestro desafío es mostrar esa identidad con transparencia, por eso elegimos el malbec como vehículo de expresión.

Este vino está elaborado a partir de una cuidadosa selección de viñedos dentro del Paraje Altamira



ZUCCARDI ALUVIONAL LOS CHACAYES 2015

ORIGEN

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco.

Altitud: 1100 msnm

PERFIL DE SUELOS

Suelos franco-arenosos, con capas de piedras aluviales-coluviales (menos erosión) a 80 cm de profundidad. Suelos heterogéneos con pequeños depósitos de carbonato de calcio.

COSECHA

La cosecha de 2015 tuvo temperaturas cálidas durante el invierno y lluvias que superaron el promedio en verano.

VINIFICACIÓN

Movimiento de la uva por gravedad, fermentación en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, maceración de 20-25 días y crianza en barricas y depósitos de hormigón. Embotellado sin filtrar.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,85 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.