

ZUCCARDI FÓSIL 2019

San Pablo. Altitud 1400 msnm.



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 irrepetible del clima frío, los suelos calcáreos, y las brisas andinas de una de las zonas más altas del Valle de Uco.





ZUCCARDI FÓSIL 2019

ORIGEN

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

PERFIL DE SUELOS

Suelo de origen aluvial, franco arenoso de profundidad media con gravas medianas cubiertas de calcáreo

COSECHA

2019 fue una cosecha excepcional. Las condiciones climáticas permitieron cosecha cada región, variedad y tipo de suelo en el momento esperado. La primavera fue húmeda (no lluviosa). Fue un año muy fresco, especialmente durante una semana en Enero; luego temperaturas moderadas siempre por debajo de la media. Misma situación se vivió en Febrero y Marzo. Un año de luminosidad muy alta.

VINIFICACIÓN

Prensado directo. Fermentación con levaduras nativas en piletas de hormigón. Sin fermentación maloláctica. Crianza en concreto y barricas de roble francés de 500L.

VARIEDAD ALCOHOL

100% Chardonnay 13% vol.

ACIDEZ TOTAL AZÚCAR RESIDUAL

7,1 g/l 2 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.