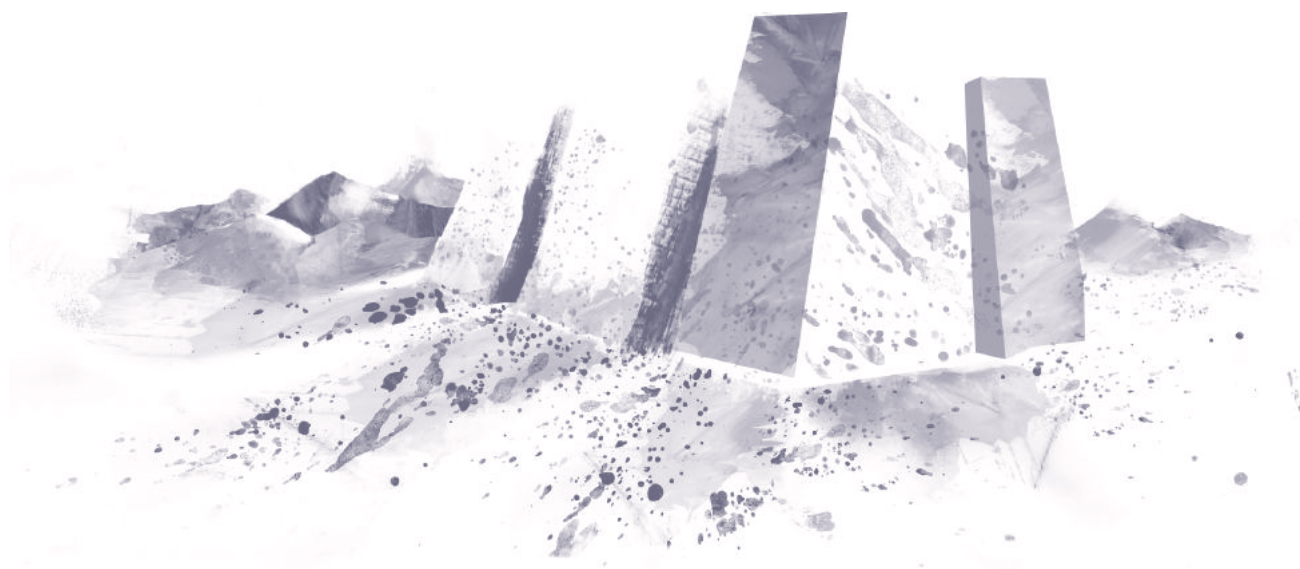




## ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2018

*Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1400msnm*

*El Peral, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1200 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 CHARDONNAY 2018

### ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1400msnm

El Peral, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1200 msnm

### PERFIL DE SUELOS

Suelo de origen aluvial, franco arenoso de profundidad media con gravas medianas, caliche y depósitos calcáreos.

### COSECHA

Gracias a las condiciones climáticas, de un año típico en Mendoza, se lograron vinos de excelente calidad. El 2018 se presentó con una cosecha extraordinaria, con pocas lluvias y sin demasiadas complicaciones, dado que fue una temporada seca.

### VINIFICACIÓN

Prensado directo de las uvas. Fermentación en hormigón y barricas, con levaduras nativas. La crianza se realiza sobre borras sin fermentación maloláctica.

#### VARIEDAD

100% Chardonnay

#### ALCOHOL

13 % vol.

#### ACIDEZ TOTAL

7 g/l

#### AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

---

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.