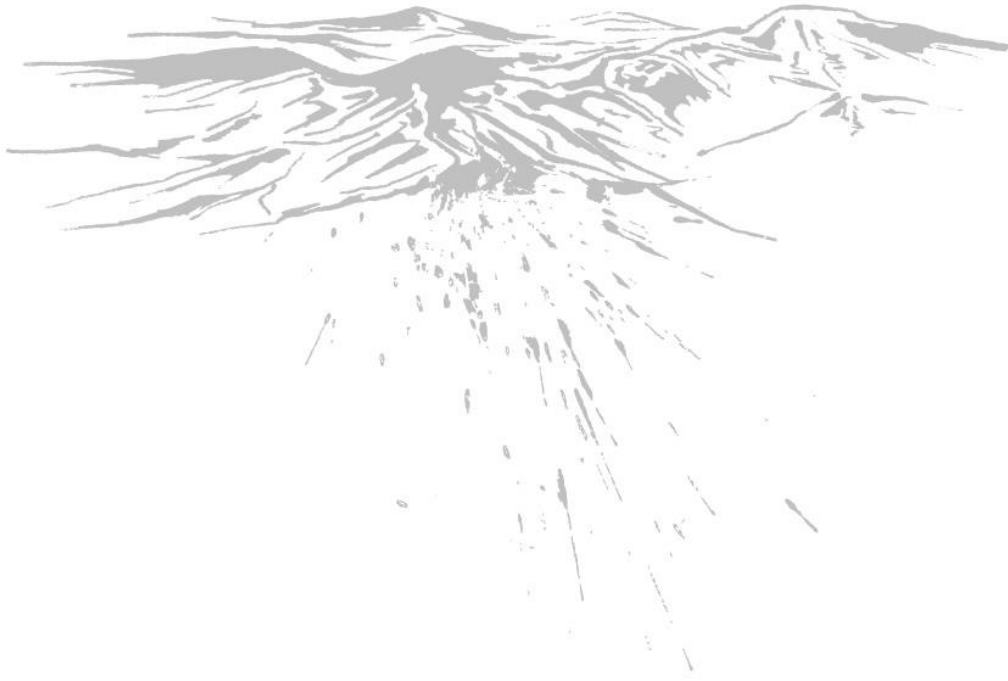




## ZUCCARDI ALUVIONAL GUALTALLARY 2016

*Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Altitud: 1400 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 posean características 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.

Son suelos aluviales, originados hace y durante millones de años por los aluviones que, a través de la fuerza arrolladora 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.

*Sebastián Zuccardi  
Viticultor*



ZUCCARDI ALUVIONAL GUALTALLARY 2016

## ORIGEN

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

## PERFIL DEL SUELO

Suelos originados en el abanico aluvial del río las Tunas, y con aportes eólicos. Muy heterogéneos. Generalmente arenosos de poca o media profundidad. Presenta gravas de tamaño mediano, caliche y abundantes depósitos de carbonato de calcio.

## COSECHA

Cosecha compleja, marcada por el fenómeno de “El Niño” que genera condiciones más húmedas y lluviosas que las habituales. Los grandes terroirs de las zonas altas, ventosas, secas con suelos pedregosos que drenan bien, marcaron diferencia. Debido a las condiciones tan particulares, los vinos presentan alcoholes más bajos que lo habitual, elevada acidez, intensa expresión aromática.

## VINIFICACION

Movimiento de la uva por gravedad, fermentación en vasijas de concreto con levaduras nativas. Crianza en barricas de 500 litros sin tostar y piletas de hormigón. Embotellado sin filtrar.

## VARIEDAD

100% Malbec

## ALCOHOL

14 % vol.

## ACIDEZ TOTAL

6 g/l

## AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l



---

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.