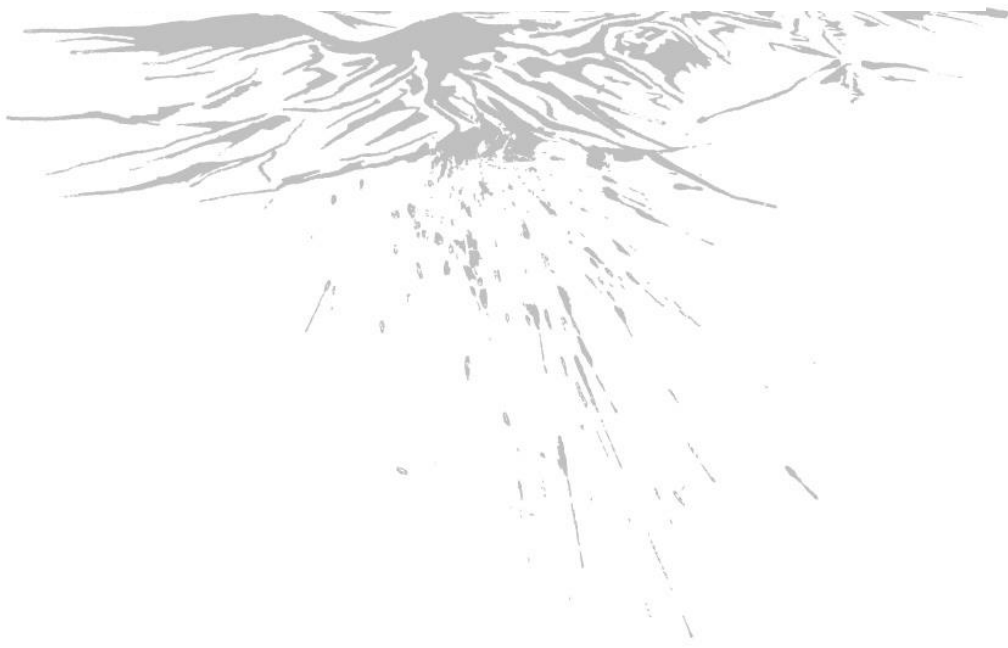




ZUCCARDI ALUVIONAL LOS CHACAYES 2016

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco 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 posean características en común? La Cordillera de los Andes, fuente inagotable de riqueza y diversidad.

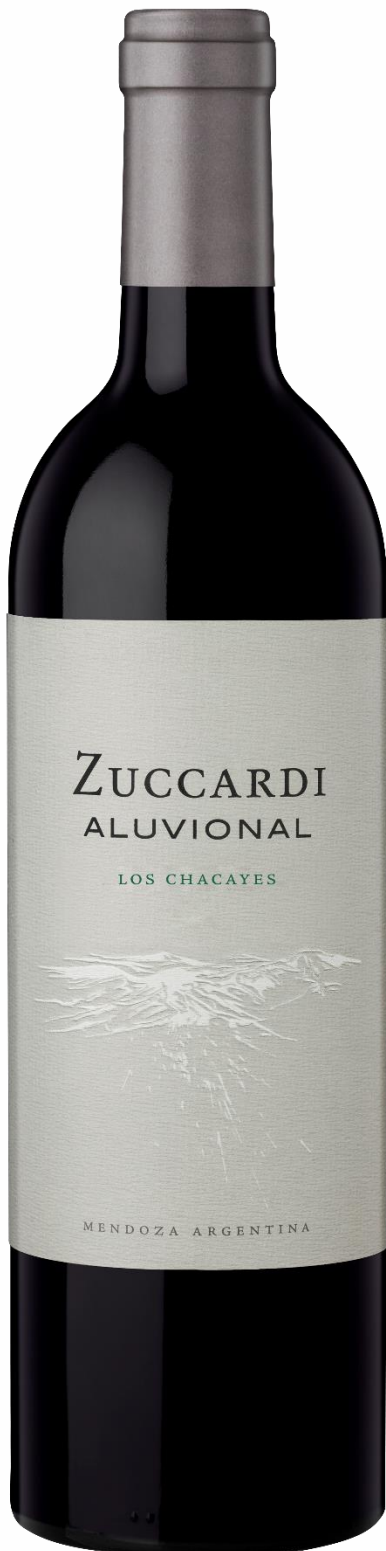
Cuando comenzamos a explorar el Valle de Uco, entendimos que el común denominador de sus viñedos es el origen de sus suelos.

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 LOS CHACAYES 2016

ORIGEN

Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco 1100 msnm

PERFIL DEL SUELO

Suelos originados en una serie de abanicos aluviales superpuestos de la zona media del Valle de Uco. Muy heterogéneos; normalmente franco arenosos con estratos de piedras pequeñas medianamente erosionadas, con cobertura ocasional de carbonato de calcio o yeso.

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 la 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

14,3 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,85 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.