



## JOSÉ ZUCCARDI 2016

*Malbec: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1100 msnm*

*Cabernet Sauvignon: Gualtallary Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1230 msnm*



Mi padre siempre ha disfrutado de los desafíos. En el año 2000, comenzó a trabajar en un nuevo proyecto: lograr el mejor vino de la familia. Su objetivo iba más allá de un vino particular: nos invitaba a soñar, nos motivaba a sentir que en la familia podíamos hacer grandes vinos. Con la cosecha 2002 llegó este vino llamado Zeta, que conjugaba el espíritu y la visión pionera de la familia.

Fue un corte que nos identificaba mucho. Un blend de Malbec –la variedad más importante de la Argentina, con Tempranillo, la variedad que comunicaba el espíritu visionario de los Zuccardi.

Con la cosecha 2013, me pareció que era necesario un cambio. El resultado es este vino que lleva el nombre de mi papá y que muestra la evolución de nuestra mirada a lo largo de estos años.

José Zuccardi es un Malbec de montaña, proveniente de viñedos en Paraje Altamira y Gualtallary.

Se fermenta en piletas de hormigón sin epoxi y su crianza se hace en toneles (foudres).

*Sebastián Zuccardi*  
*Viticultor*



JOSÉ ZUCCARDI 2016

#### ORIGEN

Malbec: IG Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1100 msnm

Cabernet Sauvignon: Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1230 msnm

#### PERFIL DE SUELOS

##### PARAJE ALTAMIRA

Suelos originados en el abanico aluvial del río Tunuyán, en su zona alta. Muy heterogéneos.

Horizonte superficial franco arenoso con gravas medianas y grandes a profundidades variables, con abundante cobertura de material calcáreo.

##### GUALTALLARY

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 la diferencia. Debido a las condiciones tan particulares, los vinos presentan alcoholes más bajos que lo habitual, elevada acidez, intensa expresión aromática, gran elegancia y fineza.

#### VINIFICACIÓN

Selección de racimos.

Fermentación con levaduras nativas en piletas de concreto.

Crianza durante 24 meses en foudres (2500 litros) y barricas (500 litros).



#### VARIEDAD

95% Malbec  
5% Cabernet Sauvignon

#### ALCOHOL

14,5% vol.

#### ACIDEZ TOTAL

5,69 g/l

#### AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l