



ZUCCARDI Q MALBEC 2019

IG Paraje Altamira, San Carlos Valle de Uco, Altitud: 1100msnm

IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Altitud: 1000 msnm



El lanzamiento de Zuccardi Q en 1999 fue un gran anhelo de mi papá, 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 llevó nuestro nombre en la etiqueta. La sencilla letra 'Q' indica 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 el idioma inglés), para 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. Además, 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
Viticultor



ZUCCARDI Q MALBEC 2019

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos Valle de Uco, Altitud: 1100msnm

IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Altitud: 1000 msnm

PERFIL DEL SUELO

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.

Los Chacayes: 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 excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobre madurez.

VINIFICACION

Selección de racimos. Llenado de piletas por gravedad. Fermentación en vasijas de concreto con levaduras nativas. Crianza en concreto y barricas usadas de roble francés sin tostar de 500 lt.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,4 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l



SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.