



## TITO ZUCCARDI 2018

*Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco. Altitud: 1 1 0 0 msnm*



Mi abuelo Alberto - conocido por la familia y amigos como Tito - tenía una obsesión: la lucha del hombre contra el desierto mendocino.

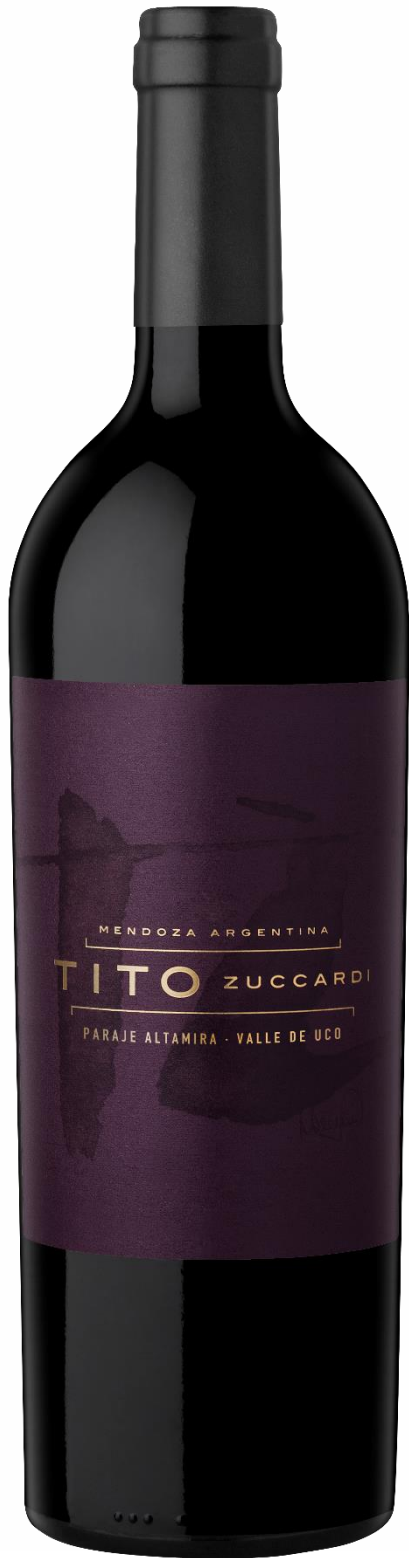
En 1963 comenzó a plantar los primeros viñedos de la familia para demostrar su innovador y eficiente sistema de riego. Aquel viñedo lo llevaría a descubrir que su pasión era la viticultura y así comenzó este camino que hoy transita ya la tercera generación de la familia.

Detrás de un exterior tranquilo y sonriente, en Tito pulsaba la convicción de que para él nada era imposible. No sólo inició un sistema de riego que fue revolucionario para todo el Oeste argentino,

sino que también desarrolló innovadores métodos de conducción, efectivos sistemas para el control de las heladas y granizo y rescató tradicionales variedades europeas tales como Sangiovese, Tempranillo y Bonarda, por mucho tiempo olvidadas en la región.

Tito fue un gran visionario, Tito fue mi abuelo. Este vino refleja su espíritu. Tito Zuccardi es un tinto de cofermentación de uvas de Paraje Altamira, un vino que no tiene límites.

*Sebastián Zuccardi  
Viticultor*



## TITO ZUCCARDI 2018

### ORIGEN

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

### PERFIL DE SUELO

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.

### COSECHA

Fue una añada templada y seca. Estas condiciones garantizaron la sanidad excepcional de todas las variedades. Los vinos muestran gran color y mucha frescura, características de esta temporada, gracias a la cosecha de cada parcela en su momento óptimo.

### VINIFICACIÓN

Co-fermentación de las dos variedades en vasijas de hormigón, con levaduras nativas. Parte del vino hizo su crianza en hormigón y la otra parte en barricas de roble francés de 500 lt, sin tostar.

### VARIEDAD

85% Malbec  
15% Cabernet Franc

### ALCOHOL

14 % vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,97 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

---

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.