



ZUCCARDI FÓSIL 2020

San Pablo, Tunuyán, Uco Valley. Altitud, 1400 msnm



Fósil es un vino blanco de montaña. Proviene de nuestro viñedo en el Paraje Estancia dentro de la IG San Pablo, a 1400 metros de altura, y a tan sólo 300 metros de distancia del inicio de la Cordillera. La inmensidad de la cordillera y esta cercanía, convierten en extremo todo en este lugar: su clima, su paisaje, su identidad.

Fósil es un vino de lugar. Nacido de la combinación irreplicable del clima frío, los suelos calcáreos, y las brisas andinas de una de las zonas más altas del Valle de Uco.

*Sebastián Zuccardi
Viticultor*

ZUCCARDI FÓSIL 2020

ORIGEN

IG San Pablo, Uco Valley.

Altitude 1400 msnm

PERFIL DEL SUELO

Suelos originados en el abanico aluvial del río Las Tunas, sobre su margen derecha. Normalmente franco arenosos, de profundidad media - entre 80 y 120 cm - por debajo de la cual aparece una capa de grava mediana con cobertura de carbonato de calcio.

COSECHA

Cosecha muy particular, caracterizada por los rendimientos limitados y por la alta velocidad de la madurez, que la transformó en una de las más rápidas y desafiantes que recordemos. Las uvas de todas las zonas y variedades llegaron a bodega con inmejorable sanidad y altísima calidad. Los vinos muestran en general excelente complejidad aromática y mucha jugosidad, textura y estructura en la boca.

VINIFICACION

Selección de racimos. Llenado de piletas de concreto por gravedad. Fermentación con levaduras nativas en vasijas de concreto. El 70% del vino hizo su crianza en concreto. El 30% restante se crió en barricas usadas de roble francés de 500 litros sin tostar. Sin fermentación maloláctica.

COMPOSICION

100% Chardonnay

ALCOHOL

13.5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

7,35 %

AZUCAR RESIDUAL

2.1 g/l



SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.