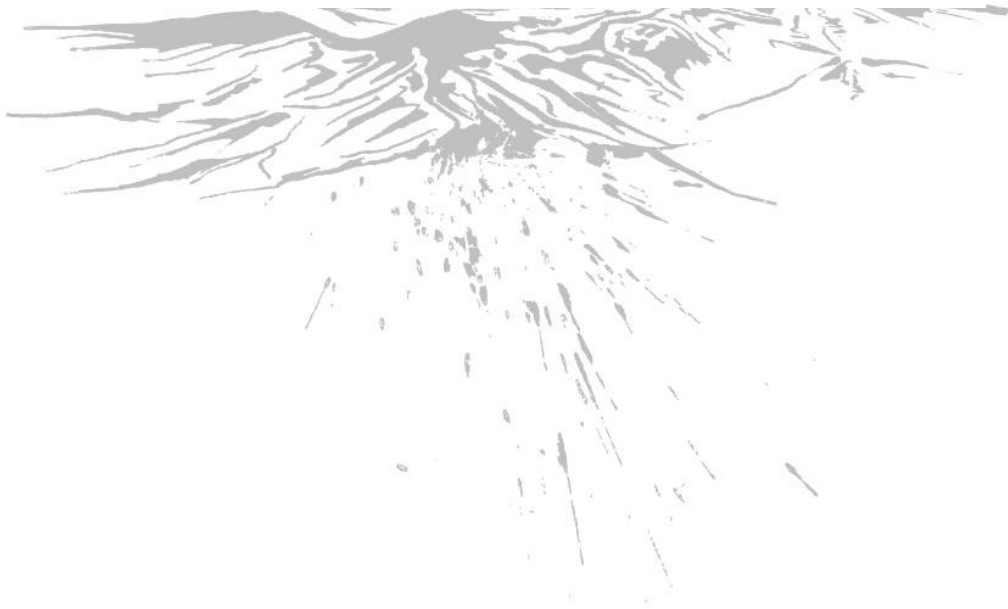




## ZUCCARDI ALUVIONAL PARAJE ALTAMIRA 2017

*Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza  
Altitude: 1100 msnm*



Aluvional é nossa procura em expressar a identidade particular de diferentes paragens do Valle de Uco. O que é que faz que nossos lugares sejam diferentes, mas ao mesmo tempo possuam características em comum? A Cordilheira dos Andes, fonte inesgotável de riqueza e diversidade.

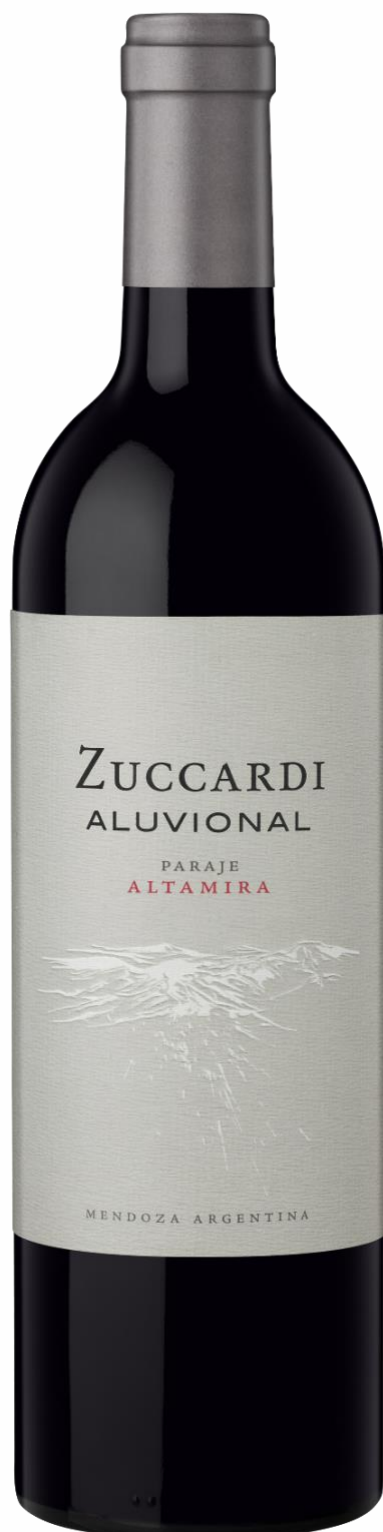
Quando começamos a explorar o Valle de Uco, entendemos que o denominador comum de seus vinhedos é a origem de seus solos.

São solos aluviaais originados há e durante milhões de anos por aluviões que, através da força esmagadora da água, transportaram desde a montanha todas as rochas, sedimentos e minerais sobre os que hoje crescem nossas videiras.

É assim que encontramos diferentes paragens ao pé da cordilheira com enorme heterogeneidade de paisagens, solos e climas, de gente que os trabalha, de cultura e de história.

E nosso desafio é mostrar essa identidade com transparência. Por isso elegemos o Malbec como veículo de expressão.

*Sebastián Zuccardi, Viticultor*



## ZUCCARDI ALUVIONAL PARAJE ALTAMIRA 2017

### ORIGEM

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

### PERFIL DO SOLO

Solos originados no leque aluvial do rio Tunuyán, na zona alta. Muito heterogêneos. Horizonte superficial franco-arenoso com cascalho médio e grande em profundidades variáveis, com abundante cobertura de material calcário.

### COLHEITA

Esta safra caracterizou-se por mostrar baixo rendimento com uma sanidade e qualidade excepcionais. O verão quente adiantou o início da vindima e trabalhou-se para colher cada parcela em seu ponto ótimo e evitar o excesso de maturação. Os vinhos apresentam muito bom equilíbrio e um perfil com predomínio de fruta.

### VINIFICAÇÃO

Manejo da uva por gravidade, fermentação em vasilhas de concreto com leveduras nativas. Estágio em barricas de 500 litros sem tostar e tanques de concreto. Engarrafado sem filtrar.

VARIEDADE	ÁLCOOL
-----------	--------

100% Malbec	14,5% vol.
-------------	------------

ACIDEZ TOTAL	PH
--------------	----

5,33 g/l	3,68
----------	------