



ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2021

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud, 1350 msnm

El Peral, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud, 1200 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 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



ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2021

ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1350msnm
El Peral, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1200 msnm

PERFIL DEL SUELO

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.

El Peral: Suelos aluviales de la zona distal del abanico del río Las Tunas y con aporte de las Lomas del Peral. Heterogéneos. Profundidad de entre 1,00 y 1,50 m, con capas de grava pequeña con ocasional cobertura de calcáreo.

COSECHA 2021

Fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha (que lleva ya más de una década) nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

VINIFICACIÓN

Prensado directo. Fermentación con levaduras nativas.

El 50% del vino hace su fermentación y crianza en barricas de roble francés de 500 litros usadas, sin tostar. El restante 50% fermenta y hace su crianza en vasijas de concreto. Sin fermentación maloláctica.

VARIEDAD

100% Chardonnay

ALCOHOL

13 % vol.

ACIDEZ TOTAL

6,8 g/l

PH

3,26

