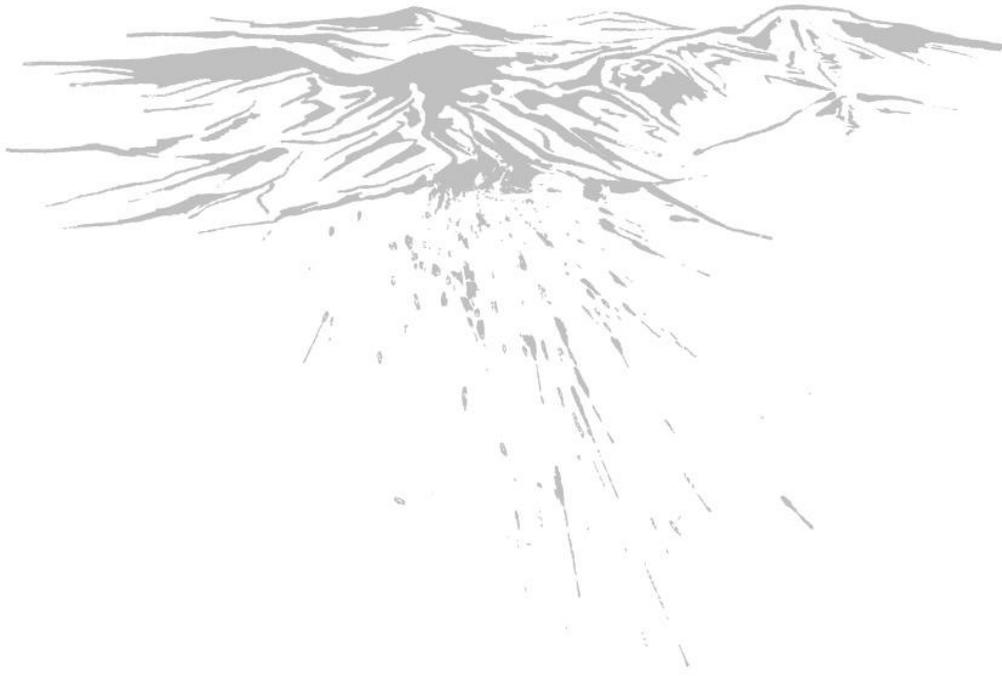




ZUCCARDI ALUVIONAL GUALTALLARY 2017

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1400 msnm



Aluvional es nuestra búsqueda de expresar la identidad particular de diferentes parajes del Valle de Uco. ¿Qué es lo que hace que nuestros lugares sean diferentes pero que a la vez posean características en común? La Cordillera de los Andes, fuente inagotable de riqueza y diversidad.

Cuando comenzamos a explorar el Valle de Uco, entendimos que el común denominador de sus viñedos es el origen de sus suelos.

Son suelos aluviales, originados hace y durante millones de años por los aluviones que, a través de la fuerza arrolladora del agua, transportaron desde

la montaña todas las rocas, sedimentos y minerales sobre los que hoy crecen nuestras vides.

Así es como encontramos diferentes parajes al pie de la Cordillera, con una enorme heterogeneidad de paisajes, suelos y climas, de gente que los trabaja, de cultura y de historia. Y nuestro desafío es mostrar esa identidad con transparencia, por eso elegimos el malbec como vehículo de expresión.

*Sebastián Zuccardi
Viticultor*



ZUCCARDI ALUVIONAL GUALTALLARY 2017

ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
Altitud: 1400 msnm

PERFIL DEL SUELO

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.

COSECHA

Esta añada se caracterizó por mostrar rendimientos bajos y una sanidad y calidad excepcionales. El verano cálido adelantó el inicio de la vendimia y se trabajó para cosechar cada parcela en su punto óptimo y evitar la sobremadurez. Los vinos presentan un muy buen equilibrio y un perfil en el que predomina la fruta.

VINIFICACIÓN

Movimiento de la uva por gravedad, fermentación en vasijas de concreto con levaduras nativas. Crianza en barricas de 500 litros sin tostar y piletas de hormigón. Embotellado sin filtrar.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

6,08 g/l

PH

3,65