



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2019

*IG Paraje Altamira Sacn Carlos, Valle de Uco, Mendoza. Altitud:1100 msnm
IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco Mendoza. Altitud, 1400 msnm*

The words 'EMMA ZUCCARDI' are written in a large, expressive, handwritten style using brown ink. The letters are thick and slightly blurred, giving it a personal and artistic feel.

Las primeras cepas de Bonarda fueron traídas a la Argentina por inmigrantes europeos a finales del siglo XIX; y fue durante muchos años confundida con la Bonarda Piamontesa, hasta que se comprobó que se trata de Corbeau Noir, otro varietal europeo originario de Savoie, Francia, pero por la tradición, adaptación y la gran superficie cultivada, la denominamos Bonarda Argentina.

Allá por 1990 elaboramos, a partir de viñedos plantados por mi abuelo, en la zona de Santa Rosa, una de las primeras Bonardas de Argentina.

Y por la relación de la familia y la historia de la Bonarda, me propuse plantarla en cada nuevo viñedo que iniciara, como parte de nuestra identidad.

Emma es un vino muy especial, no solo por llevar el nombre de mi abuela en la etiqueta sino porque fue mi primer vino.

Sebastián Zuccardi



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2019

ORIGEN

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

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco Mendoza. Altitud, 1400 msnm

PERFIL DEL SUELO

PARAJE ALTAMIRA: 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.

SAN PABLO: 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 excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobre madurez.

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras nativas. Tanto la fermentación como la crianza se realizaron en hormigón. Fermentación maloláctica.

VARIEDAD

100% Bonarda

ALCOHOL

13 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,77 %

PH

3,64 g/l