



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2018

*Paraje Altamira, Valle de Uco. Altitud, 1100 msnm
San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud, 1400 msnm*

The name 'EMMA ZUCCARDI' is written in a large, expressive, handwritten style using gold ink. The letters are thick and slightly irregular, 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 2018

ORIGEN

Paraje Altamira, Valle de Uco. Altitud: 1100 msnm- 4400 fsl
San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. Altitud, 1400 msnm- 4460 fsl

PERFIL DEL SUELO

Suelos con rocas a diferentes profundidades que están cubiertas de carbonato de calcio.

COSECHA

Gracias a las condiciones climáticas, se obtuvieron vinos de excelente calidad. El año 2018 presentó condiciones ideales ya que fue una temporada seca y de temperaturas frescas.

VINIFICACIÓN

Fermentado en vasijas de concreto con levaduras nativas a 25-27 ° C (77-80.6 ° F).
Posteriormente macerado durante 20 - 25 días, seguido de fermentación maloláctica.
Crianza en hormigón.

COMPOSICIÓN

100% Bonarda

ALCOHOL

12,9 % vol.

ACIDEZ TOTAL Y

5,63 %

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.
