



JOSÉ ZUCCARDI 2018

Malbec: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1100 msnm

Cabernet Sauvignon: Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1230 msnm



Mi padre siempre ha disfrutado de los desafíos. Así en el año 2000, comenzó a trabajar en un nuevo proyecto: lograr el mejor vino de la familia. En el fondo, era un objetivo que más allá de un vino particular, nos invitaba a soñar, nos motivaba a sentir que en la familia podíamos hacer grandes vinos. Con la cosecha 2002 llegó este vino llamado Zeta, en el cual pudimos conjugar el espíritu y la visión pionera de la familia.

Fue un corte que nos identificaba mucho. Un blend de Malbec –la variedad más importante de Argentina, con Tempranillo, la variedad que comunicaba el espíritu visionario de los Zuccardi.

Con la cosecha 2013, me pareció que era necesario un cambio. Lograr un vino que pudiera contar la evolución en la historia de la familia desde aquel lanzamiento, a partir de una mirada innovadora, llevando el nombre de mi papa.

Jose Zuccardi es un Malbec de montaña, proveniente de viñedos ubicados en las regiones con más depósito calcáreo del Valle de Uco.

Sebastián Zuccardi



JOSÉ ZUCCARDI 2018

ORIGEN

Malbec: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1100 msnm

Cabernet Sauvignon: Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1230 msnm

PERFIL DE SUELOS

Suelo super_cial, con grandes depósitos de material calcáreo.

COSECHA

Gracias a las condiciones climáticas, de un año típico en Mendoza, se lograron vinos de excelente calidad. El 2018 se presentó con una cosecha extraordinaria, con pocas lluvias y sin demasiadas complicaciones, dado que fue una temporada seca.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos, llenado de piletas de hormigón por gravedad y fermentación con levaduras nativas. Maceración de 20 días, con pigeage y delestage. La crianza se realizó en fudres de roble. Embotellado sin filtrar.

VARIEDAD

95% Malbec
5% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,69 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l