



## TITO ZUCCARDI 2018

*Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco. Altitud: 1 1 0 0 msnm*



Mi abuelo Alberto, conocido por la familia y amigos como Tito, fue quien, a través de su obsesión por la lucha del hombre contra el desierto mendocino, comenzó en 1963 a plantar los primeros viñedos de la familia para demostrar su innovador y eficiente sistema de riego. Aquel viñedo lo llevaría a descubrir que su pasión era la viticultura y así comenzar este camino que hoy transitamos la tercera generación de la familia.

Detrás de un exterior tranquilo y sonriente, pulsaba la convicción de que para él nada era imposible. No solo inició un sistema de riego que fue revolucionario para todo el Oeste argentino,

sino que también desarrolló innovadores métodos de conducción, efectivos sistemas para el control de las heladas y granizo, y rescató tradicionales variedades europeas tales como Sangiovese, Tempranillo y Bonarda, por mucho tiempo olvidadas en la región.

Tito fue un gran visionario y fue mi abuelo. Así fue que decidí hacer un vino que pudiera reflejar su espíritu. Tito Zuccardi es un tinto de fermentación de uvas de Paraje Altamira, que no tiene límites.

*Sebastián Zuccardi*



## TITO ZUCCARDI 2018

### ORIGEN

Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco.

Altitud: 1100 msnm

### PERFIL DE SUELO

Suelo aluvial típico, muy heterogéneo, con capas de roca calcárea a profundidades variables.

### COSECHA

Gracias a las condiciones climáticas, de un año típico en Mendoza, se lograron vinos de excelente calidad. 2018 se presentó con una cosecha extraordinaria, con poca lluvia y sin demasiadas complicaciones, dado que era una estación seca.

### VARIEDAD

85% Malbec

15% Cabernet Franc

### ALCOHOL

14 % vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,97 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

### VINIFICACION

Fermentado con levadura nativa en depósitos de hormigón. Maceración de la piel después de la fermentación durante 20 días. Fermentación maloláctica en hormigón y barricas de roble francés.