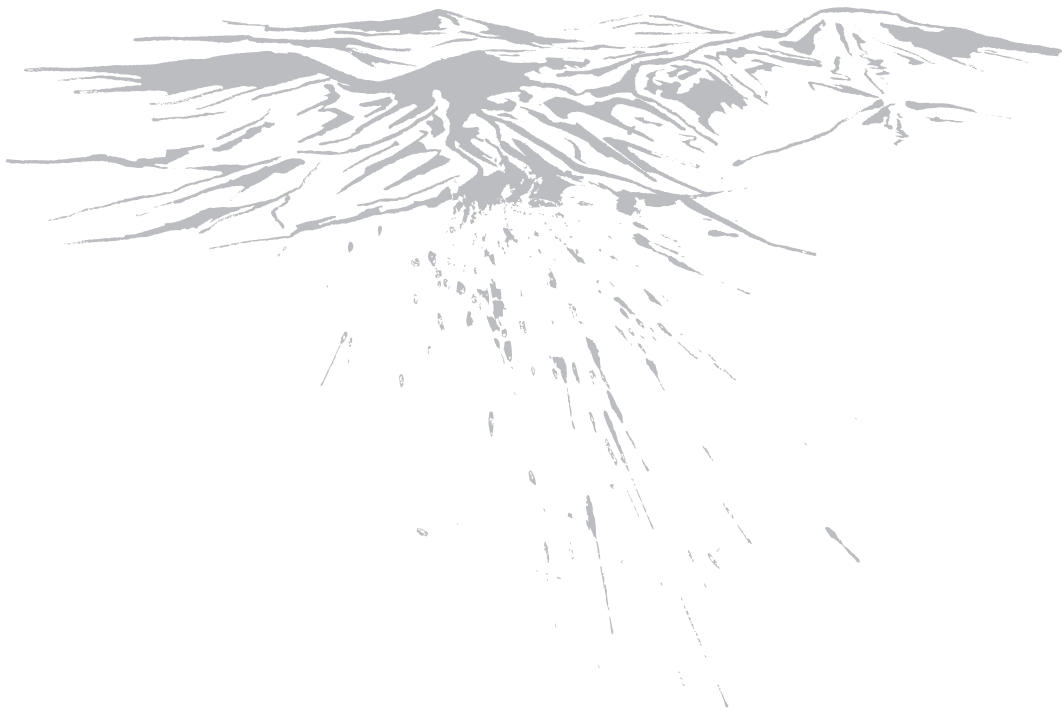




ZUCCARDI ALUVIONAL GUALTALLARY 2016

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Altitude: 1400 masl. - 4460 fasl



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 guarden cosas 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: aluviales.

Suelos originados hace y durante millones de años mediante los aluviones que, a través de la fuerza

creadora 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.

Este vino está elaborado a partir de una cuidadosa selección de viñedos dentro del Paraje Altamira



ZUCCARDI ALUVIONAL GUALTALLARY 2016

ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.

Altitud: 1400 msnm

PERFIL DE SUELOS

Aluvial, con gravilla cubierta con carbonato de calcio a poca profundidad, arenas calcáreas.

COSECHA

2016 fue uno de los años más fríos de los últimos tiempos. Las temperaturas medias también fueron más bajas, lo que hizo que la maduración de las uvas fuera muy lenta y los rendimientos

VINIFICACIÓN

Movimiento de la uva por gravedad, fermentación en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, maceración de 20-25 días y crianza en barricas y depósitos de hormigón. Embotellado sin filtrar.

VARIEDAD

100% Malbec

ALCOHOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

6 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.