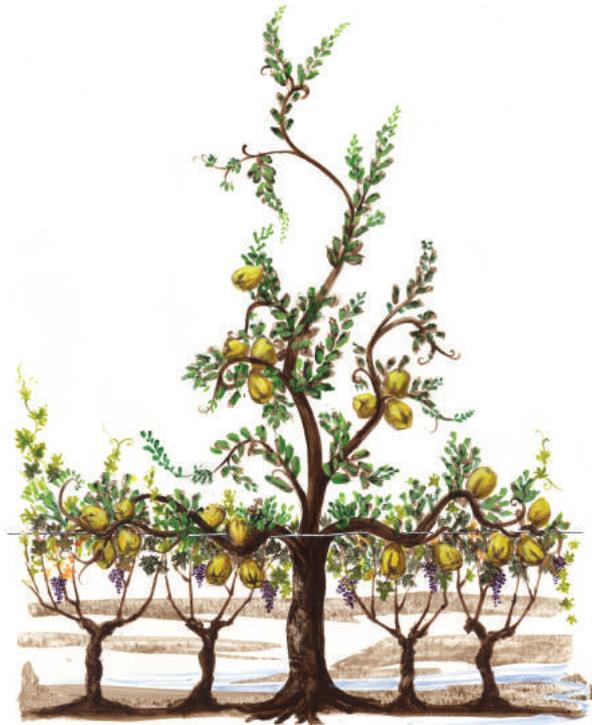




ZUCCARDI FINCA LOS MEMBRILLOS 2017

Paraje Altamira. Altitud 1100 msnm.



Hace más de 20 años, una familia de viñateros de La Consulta plantó este viñedo de Cabernet Sauvignon, que llegó a nuestras manos en 2008. Había en él un sello indeleble, que lo asemejaba a los más antiguos viñedos de la zona.

Su tradicional sistema de riego por surcos, sus postes de madera de algarrobo y sus hileras de membrilleros rodeando la viña, son sus marcas de identidad, y a la vez homenaje al rico legado vitivinícola de la región.

Cuando empezamos a trabajarlo, nos dimos a la tarea de recuperar la vida de sus suelos y el vigor de sus cepas, con amor y cuidado, buscando que el viñedo pueda expresar todo el potencial del lugar donde creció.

La Finca Los Membrillos está ubicada en el límite Este de Paraje Altamira, a 1.065 metros sobre el nivel del mar, y comparte las características particulares de los suelos de esta zona; diversos, pedregosos y calcáreos.

Sebastián Zuccardi, Viticultor.



ZUCCARDI

VALLE DE UCO



ZUCCARDI FINCA LOS MEMBRILLOS 2017

ORIGEN

Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco.

Altitud: 1100 msnm.

PERFIL DE SUELO

Perfil 1: suelo poco profundo, con gran cantidad de piedra erosionada cubierta de calcáreo en una matriz arenosa.

Perfil 2: Suelo con dos estratos, el superior franco arenoso y el inferior, a partir de 40 cm, rico en piedra erosionada en una matriz arcillosa, cubierta de calcáreo.

Perfil 3: Suelo profundo franco arenoso con mayor contenido de limos y arcillas, con una capa de piedra de gran tamaño cubierta de calcáreo a partir de los 80cm.

COSECHA

La cosecha 2017 a pesar de ser baja en rendimientos, se caracterizó por la perfecta sanidad de las uvas y una gran calidad en cada región.

Gracias a las condiciones climáticas, más parecidas a un año típico de Mendoza, se lograron vinos con muy buen equilibrio.

VINIFICACIÓN

Fermentación en piletas de hormigón troncocónicas, sin epoxi, con levaduras nativas.

50% del vino tiene crianza en barricas de roble francés y el resto en concreto.

COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,57 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.