



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2018

Paraje Altamira, Valle de Uco. Altitud, 1100 msnm

San Pablo, Valle de Uco. Altitud, 1400 msnm

A large, artistic signature of 'EMMA ZUCCARDI' in a dark brown, brush-stroke style. The letters are fluid and expressive, with varying line thicknesses and some overlapping strokes, particularly in the 'M' and 'A'.

Emma es un vino muy especial, no sólo por llevar el nombre de mi abuela en la etiqueta sino porque fue mi primer vino.

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 finalmente se comprobó que se trata de Corbeau Noir, otro varietal europeo originario de Savoia, Francia. Sin embargo, por la tradición, adaptación y la gran superficie cultivada en nuestro país, 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 la Argentina. Y por la relación de la familia con la variedad y por su historia en el país, me propuse incluirla en cada nuevo viñedo que plantaba, como parte de nuestra identidad.

Hoy, Emma Zuccardi Bonarda, es un corte de uvas provenientes de Paraje Altamira (1100msnm) y San Pablo (1400msnm) en el Valle de Uco.

*Sebastián Zuccardi
Viticultor*



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2018

ORIGEN

IG Paraje Altamira, Valle de Uco. Altitud: 1100 msnm

IG San Pablo, Valle de Uco. Altitud, 1400 msnm

PERFIL DEL SUELO

PARAJE ALTAMIRA: Suelos originados en el abanico aluvial del río Tunuyán, en su zona alta. Muy heterogéneos. Horizonte superficial franco arenoso con gravas medianas y grandes a profundidades variables, con abundante cobertura de material calcáreo.

SAN PABLO: Suelos originados en el abanico aluvial del río Las Tunas, sobre su margen derecha. Normalmente franco arenosos, de profundidad media - entre 80 y 120 cm - por debajo de la cual aparece una capa de grava mediana con cobertura de carbonato de calcio.

COSECHA

Fue una añada templada y seca. Estas condiciones garantizaron la sanidad excepcional de todas las variedades. Los vinos muestran gran color y mucha frescura, características de esta temporada, gracias a la cosecha de cada parcela en su momento óptimo.

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras nativas.

Tanto la fermentación como la crianza se realizaron en hormigón.

Fermentación maloláctica.



COMPOSICIÓN

100% Bonarda

ALCOHOL

2,9 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,63 %

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l