



JOSÉ ZUCCARDI 2016

Malbec: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitude: 1100 mals

Cabernet Sauvignon: Gualtallary Valle de Uco, Mendoza. Altitude: 1230 mals



Mi padre siempre ha disfrutado de los desafíos. En el año 2000, comenzó a trabajar en un nuevo proyecto: lograr el mejor vino de la familia. Su objetivo iba 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, que conjugaba 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 la Argentina, con Tempranillo, la variedad que comunicaba el espíritu visionario de los Zuccardi.

Con la cosecha 2013, me pareció que era necesario un cambio. El resultado es este vino que lleva el nombre de mi papá y que muestra la evolución de nuestra mirada a lo largo de estos años.

José Zuccardi es un Malbec de montaña, proveniente de viñedos en Paraje Altamira y Gualtallary.

Se fermenta en piletas de hormigón sin epoxi y su crianza se hace en toneles (foudres).

Sebastián Zuccardi
Viticultor



JOSÉ ZUCCARDI 2016

ORIGIN

Malbec: IG Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitude: 1100 masl

Cabernet Sauvignon: Gualtallary, Uco Valley, Mendoza. Altitude: 1230 masl

SOIL PROFILE

ALTAMIRA

Soils originated in the alluvial fan of the Tunuyán river, in its upper zone. Very heterogeneous. Sandy loam surface horizon with medium and large gravels at variable depths, with abundant coverage of calcareous material.

GUALTALLARY

Soils originated in the alluvial fan of the Las Tunas river, and with wind contributions. Very heterogeneous. Generally sandy with little or medium depth. It has medium-sized gravels, caliche, and abundant calcium carbonate deposits.

HARVEST

Complex harvest, marked by the "El Niño" phenomenon that generates wetter and rainier conditions than usual. The large terroirs of the high, windy, dry areas with stony soils that drain well, made the difference. Due to the very particular conditions, the wines present lower alcohols than usual, high acidity, intense aromatic expression, great elegance and finesse.

VINIFICATION

Cluster selection.

Fermentation with native yeasts in concrete tanks.

Aging for 24 months in foudres (2500 liters) and barrels (500 liters).



GRAPE

95% Malbec

5% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL

14,5% vol.

TOTAL ACIDITY

5,69 g/l

RESIDUAL SUGAR

1,8 g/l