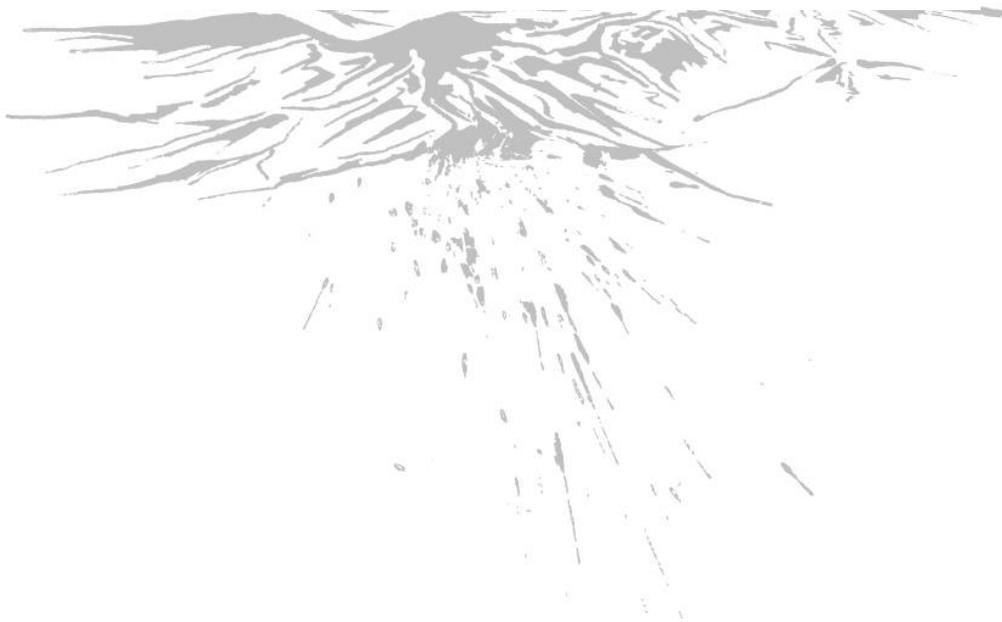




## ZUCCARDI ALUVIONAL PARAJE ALTAMIRA 2016

*Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza  
Altitude: 1100 msnm*



Aluvional é nossa procura em expressar a identidade particular de diferentes paragens do Valle de Uco. O que é que faz que nossos lugares sejam diferentes, mas ao mesmo tempo possuam características em comum? A Cordilheira dos Andes, fonte inesgotável de riqueza e diversidade.

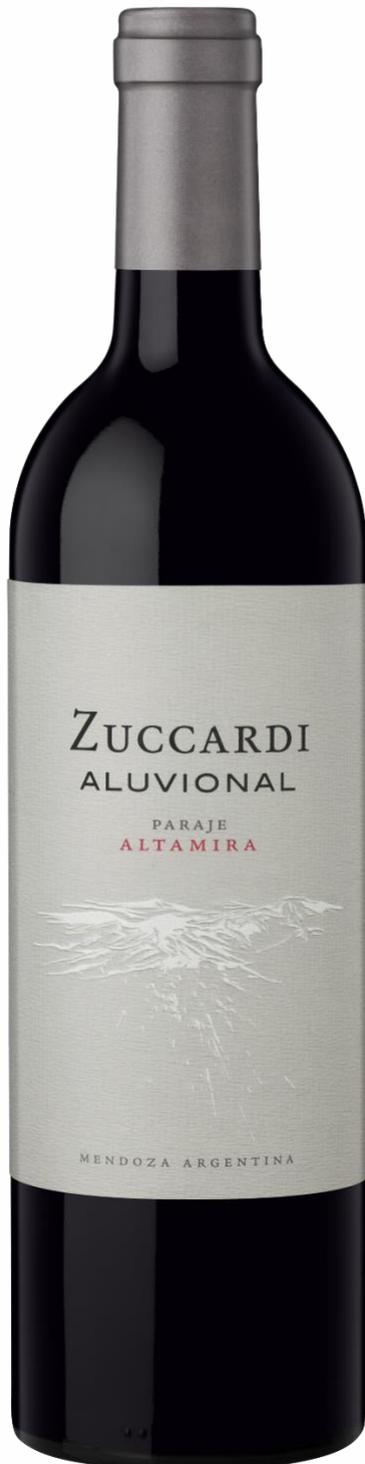
Quando começamos a explorar o Valle de Uco, entendemos que o denominador comum de seus vinhedos é a origem de seus solos.

São solos aluviais originados há e durante milhões de anos por aluviões que, através da força esmagadora da água, transportaram desde a montanha todas as rochas, sedimentos e minerais sobre os que hoje crescem nossas videiras.

É assim que encontramos diferentes paragens ao pé da cordilheira com enorme heterogeneidade de paisagens, solos e climas, de gente que os trabalha, de cultura e de história.

E nosso desafio é mostrar essa identidade com transparência. Por isso elegemos o Malbec como veículo de expressão.

*Sebastián Zuccardi, Viticultor*



## ZUCCARDI ALUVIONAL PARAJE ALTAMIRA 2016

### ORIGEM

Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza  
Altitude: 1100 msnm

### PERFIL DO SOLO

Solos originados no leque aluvial do rio Tunuyán, na zona alta. Muito heterogêneos. Horizonte superficial franco-arenoso com cascalho médio e grande em profundidades variáveis, com abundante cobertura de material calcário.

### COLHEITA

Colheita complexa, marcada pelo fenômeno de “El Niño” que gerou condições mais úmidas e chuvosas que as habituais. Os grandes *terroirs* das zonas altas, ventosas, secas, com solos pedregosos que drenam bem, marcaram a diferença. Devido às condições tão particulares, os vinhos apresentam álcoois mais baixos que o habitual, elevada acidez e intensa expressão aromática.

### VINIFICAÇÃO

Movimentação da uva por gravidade, fermentação em vasilhas de concreto com leveduras nativas. Estágio em barricas de 500 litros sem tostar e tanques de concreto. Engarrafado sem filtrar.

### VARIEDADE

100% Malbec

### ÁLCOOL

14% vol.

### ACIDEZ TOTAL

6,53 g/l

### AÇÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l