



JOSÉ ZUCCARDI 2019

Malbec: Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1100 msnm
Cabernet Sauvignon: Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1230 msnm



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

Con la cosecha 2013, me pareció que era necesario un cambio. Lograr un vino que pudiera contar la evolución en la historia de la familia desde aquel lanzamiento, a partir de una mirada innovadora, llevando el nombre de mi papa.

Jose Zuccardi es un Malbec de montaña, proveniente de viñedos ubicados en las regiones con más depósito calcáreo del Valle de Uco.

Sebastián Zuccardi



JOSÉ ZUCCARDI 2019

ORIGEN

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

Cabernet Sauvignon: Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1230 msnm

PERFIL DE SUELOS

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.

GUALTALLARY

Suelos originados en el abanico aluvial del río las Tunas, y con aportes eólicos. Muy heterogéneos. Generalmente arenosos de poca o media profundidad. Presenta gravas de tamaño mediano, caliche y abundantes depósitos de carbonato de calcio.

COSECHA

Cosecha excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobremadurez.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos.

Fermentación con levaduras nativas en piletas de concreto.

Crianza durante 24 meses en foudres (2500 litros) y barricas (500 litros).

VARIEDAD

95% Malbec
5% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,69 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l