



ZUCCARDI Q CABERNET FRANC 2021

*IG Paraje Altamira, San Carlos Valle de Uco, Altitud, 1100msnm
IG San Pablo, Valle de Uco, Altitud, 1400 msnm*



El lanzamiento de Zuccardi Q en 1999, fue un gran anhelo de mi papá, quien continuó el trabajo en los viñedos iniciado por mi abuelo, allá por 1963.

Zuccardi Q es especial para la familia, ya que fue el primer vino que llevó nuestro nombre en la etiqueta. La sencilla letra 'Q' indica viñedos y parcelas que han sido cuidadosamente seleccionadas.

Cuando iniciamos el proyecto, las mejores parcelas de cada viñedo, eran marcadas con una "Q" (por Calidad, en inglés), para que todos los que trabajaban en estos nuevos vinos, advirtieran que esa selección en particular requería especial

atención, a fin de lograr uvas de calidad excepcional. Además, los trabajadores de finca con mejores habilidades, fueron convocados para este proyecto.

Zuccardi Q es un "Vino de Región". Es un corte de uvas procedentes de viñedos seleccionados, de las mejores Regiones de Mendoza. Cada parcela se cosecha por separado y en diferentes momentos con el fin de lograr la mejor expresión varietal en cada lugar.

Sebastián Zuccardi



ZUCCARDI CABERNET FRANC 2021

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos Valle de Uco, Altitud: 1100msnm
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

Cosecha muy particular, caracterizada por los rendimientos limitados y por la alta velocidad de la madurez, que la transformó en una de las más rápidas y desafiantes que recordemos. Las uvas de todas las zonas y variedades llegaron a bodega con inmejorable sanidad y altísima calidad. Los vinos muestran en general excelente complejidad aromática y mucha jugosidad, textura y estructura en la boca.

VINIFICACIÓN

Llenado de piletas por gravedad. Vinificación con levaduras nativas y maceración sobre los orujos durante 20 días. Fermentación maloláctica completa. Crianza en fudres de 2500 lts y embotellado sin filtrar.

VARIEDAD

100% Cabernet Franc

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,78 g/l

PH

3,62

SEBASTIÁN ZUCCARDI, Viticultor.
