



EMMA ZUCCARDI 2021

IG Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza.

IG San Pablo, Valle de Uco, Mendoza.

1100 m | 3609 ft.

1400 m | 4593 ft.

A large, artistic signature of 'EMMA ZUCCARDI' in a dark brown, ink-like font. The letters are fluid and expressive, with some overlapping and varying line thicknesses, giving it a personal and hand-drawn appearance.

VINOS DE VITICULTOR

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 se comprobó que se trata de Corbeau Noir, otro varietal europeo originario de Savoie, Francia, pero por la tradición, adaptación y la gran superficie cultivada, 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 Argentina.

Y por la relación de la familia y la historia de la Bonarda, me propuse plantarla en cada nuevo viñedo que iniciara como parte de nuestra identidad.

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

Sebastián Zuccardi

EMMA ZUCCARDI 2021

ORIGEN

IG Paraje Altamira, Valle de Uco. Altitud: 1100 m | 3609 ft

IG San Pablo, Valle de Uco. Altitud, 1400 m | 4593 ft

PERFIL DEL SUELO

PARAJE ALTAMIRA: Ubicado en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud, ocupando la parte más alta de su abanico aluvial. Este lugar tiene un clima templado fresco, con gran amplitud térmica. Sus suelos se destacan por la presencia de un gran conglomerado de piedras y gravas de granito recubiertas de calcáreo, donde se pueden encontrar enormes rocas de hasta 20 toneladas.

SAN PABLO: Emplazado entre los 1200 y 1700 metros de altitud, y a tan solo 500 metros de distancia del frente montañoso, tiene un clima frío y extremo, con temperaturas mínimas muy bajas. En su paisaje abundan los árboles y arroyos, configurando un verdadero oasis en el pedemonte. Sus suelos aluviales se originaron en el río Las Tunas y presentan una capa de gravas medianas cubiertas de calcáreo aproximadamente a un metro de profundidad

COSECHA

La 2021 fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura de taninos. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha (que lleva ya más de una década) nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras nativas. Tanto la fermentación como la crianza se realizaron en vasijas de hormigón. Fermentación maloláctica

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Bonarda

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,71 g/l

PH: 3,64



Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker