



## ZUCCARDI FINCA CANAL UCO 2015

*Finca Canal Uco, IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.  
Altitud: 1100 msnm*



El Tunuyán es el río que más viñedos riega en Mendoza, y el Canal Uco es el primero de los cientos de canales que toman agua de él. Se conecta al río en su margen derecha, a pocos kilómetros desde que el río abandona la Cordillera. Ha sido por décadas, el pulso vital del riego del Sur del Valle de Uco. Las primeras tierras que, históricamente, han sido regadas con sus aguas, fueron las del Norte de Paraje Altamira.

En esas tierras, cultivadas antaño con manzanos, plantamos nuestro primer viñedo en este pueblo.

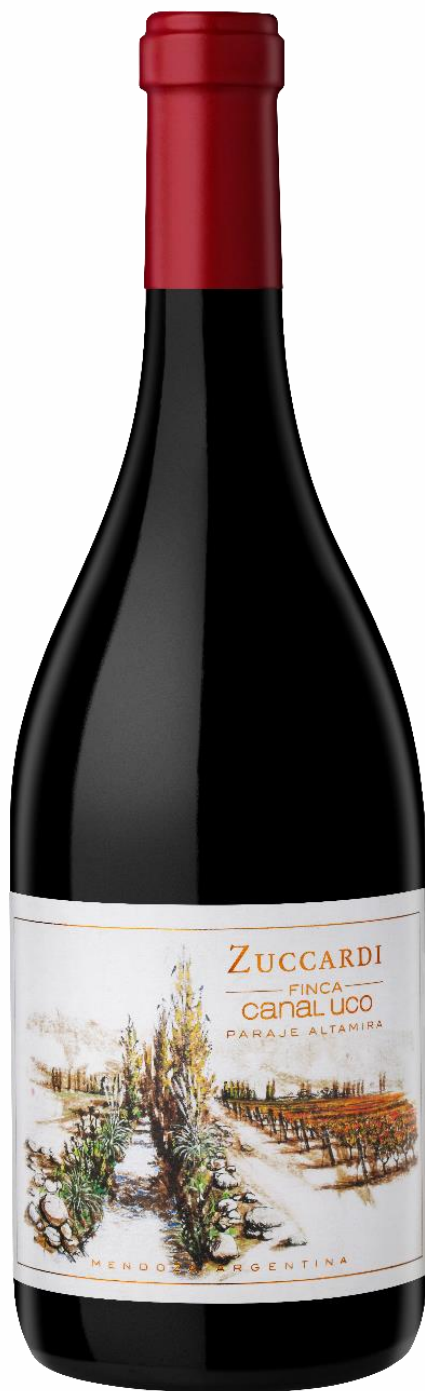
Esta fue la finca con la que descubrimos Paraje Altamira, y fue el comienzo de un camino de

conocimiento y aprendizaje, en la cual transformamos el instinto en experiencia.

Interpretar la identidad de Paraje Altamira a través del vino implica conocer su clima templado y sus suelos pedregosos y calcáreos.

Este vino de Finca es una selección de distintos sectores del viñedo, plantado con Malbec, donde las piedras aparecen luego de 80 centímetros de arena y limo, que reflejan esa identidad con transparencia.

*Sebastián Zuccardi, Viticultor.*



## ZUCCARDI FINCA CANAL UCO 2015

### ORIGEN

Finca Canal Uco, IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.  
Altitud: 1100 msnm

### PERFIL DEL SUELO

Originados por el abanico aluvial del río Tunuyán. Muy pedregosos, calcáreos y heterogéneos. Para este vino se seleccionaron parcelas de suelos con una capa superficial franco limosa de entre 80 y 120 cm de espesor, descansando sobre un horizonte de piedra granítica recubierta de carbonato de calcio.

### COSECHA

Fue una añada húmeda, con precipitaciones por arriba del promedio histórico. Las zonas altas, con suelos bien drenados y microclimas más secos se vieron beneficiadas. Los vinos de esta añada presentan una amplia paleta aromática en la que predominan las notas frescas. En boca hay una importante acidez y estructura tánica.

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos. Llenado de vasijas por gravedad.  
Fermentación en piletas de hormigón con levaduras nativas.  
Una parte del vino realizó su crianza en barricas de roble francés de 500 litros usadas.  
El vino restante se crió en piletas de hormigón.

### VARIEDAD

100% Malbec

### ALCOHOL

14.3 % vol.

### ACIDEZ TOTAL

5.85 g/l

### AZUCAR RESIDUAL

1.82 g/l

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director*  
*Laura Principiano, Head Winemaker*

---