



## ZUCCARDI FINCA CANAL UCO 2017

*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.

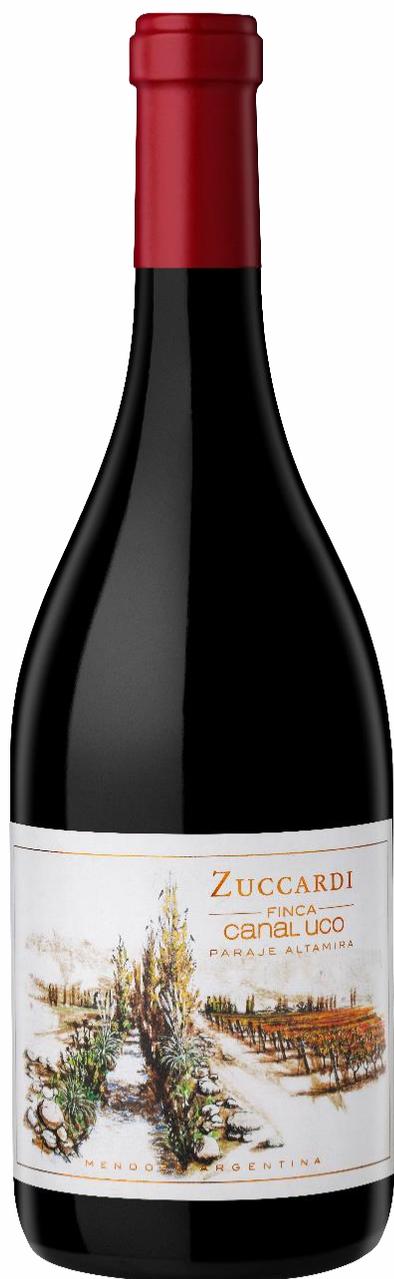
Esta fue la finca con la que descubrimos Paraje Altamira, y fue el comienzo de un camino de

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 2017

### 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, sobre un horizonte de piedra granítica recubierta de carbonato de calcio.

### COSECHA

Esta añada se caracterizó por mostrar rendimientos bajos y una sanidad y calidad excepcionales. El verano cálido adelantó el inicio de la vendimia y se trabajó para cosechar cada parcela en su punto óptimo y evitar la sobremadurez. Los vinos presentan un muy buen equilibrio y un perfil en el que predomina la fruta.

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos.  
Llenado de vasijas por gravedad.  
Fermentación en vasijas de hormigón con levaduras nativas.  
Crianza en piletas de hormigón.

### VARIEDAD

100% Malbec

### ALCOHOL

14.3 % vol.

### ACIDEZ TOTAL

5.85 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

1.8 g/l

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

---