



JOSÉ ZUCCARDI 2019

*IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. 1100 m | 3609 ft.
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. 1360 m | 4462 ft.*



VINOS DE VITICULTOR

Mi padre siempre ha disfrutado de los desafíos. En el año 2000, comenzó a trabajar en un nuevo proyecto: lograr el mejor vino de la familia. Su objetivo iba 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, que conjugaba 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 la

Argentina – con Tempranillo, la variedad que comunicaba el espíritu visionario de los Zuccardi.

Con la cosecha 2013, me pareció que era necesario un cambio. El resultado es este vino que lleva el nombre de mi papá y que muestra la evolución de nuestra mirada a lo largo de estos años.

José Zuccardi es un Malbec de montaña, proveniente de viñedos ubicados en las regiones pedregosas y con más depósito calcáreo del Valle de Uco. Se fermenta en piletas de hormigón sin epoxi y su crianza se hace en toneles (foudres).

Sebastián Zuccardi

JOSÉ ZUCCARDI 2019

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco. 1100 m | 3609 ft.
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 1360 m | 4462 ft.

EL LUGAR

Paraje Altamira (Malbec): 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 (Malbec & Cabernet Sauvignon): 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 de 2500 litros.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 95% Malbec - 5% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l

PH: 3,64

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

