



JOSÉ ZUCCARDI 2021

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 epoxy y su crianza se hace en toneles (foudres).

Sebastián Zuccardi

JOSÉ ZUCCARDI 2021

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): Ubicado en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud, Paraje Altamira ocupa 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.

Gualtallary (Malbec & Cabernet Sauvignon): Ubicado en el pedemonte de la Cordillera Frontal, entre los 1200 y 1500 metros de altitud, Gualtallary presenta un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Su relieve accidentado, donde resaltan las Lomas del Jaboncillo, oculta suelos con gran contenido de material calcáreo y muy heterogéneos, formados por la superposición de distintas capas de arena, caliche y piedra.

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

Selección de racimos. Fermentación con levaduras nativas en piletas de concreto. Crianza durante 24 meses en foudres (2500 litros).

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 95% Malbec - 5% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l

PH: 3,63

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director

Laura Principiano, Head Winemaker

