



## ZUCCARDI BLANC DE BLANCS

*La Carrera, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.*  
*1550 m | 5086 ft*



### VINOS DE VITICULTOR

Los espumantes ocupan un lugar importante en mi vida, ya que fueron mi inicio en el mundo del vino, mi primer proyecto en la familia, y me acercaron al Valle de Uco.

Zuccardi Blanc de Blancs es un espumante 100% Chardonnay, elaborado bajo el método Champenoise. Elegimos esta variedad por su transparencia hacia el lugar.

Las uvas vienen de La Carrera, una de las zonas más altas y frías del Valle de Uco, a 1550msnm. La altura, y como consecuencia las temperaturas más bajas, son clave para la elaboración de espumantes, en especial cuando lo que se busca es la guarda

larga sobre lías. A medida que ganamos altura, el ritmo de maduración se hace más lento, conservando niveles de acidez natural más altos.

La crianza sobre lías es de más de tres años, con el fin de buscar complejidad y desarrollo en boca. El dosaje final de azúcar siempre es muy bajo para sostener esa columna vertebral que nos da la acidez y los suelos calcáreos.

Sugiero usar siempre copas de vino, en vez de las típicas de espumante, para permitir que toda la complejidad aromática que aporta el lugar de origen, más las notas de la crianza sobre lías, se perciban en toda su plenitud.

*Sebastián Zuccardi*



## ZUCCARDI BLANC DE BLANCS

### ORIGEN

La Carrera, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

1550 m | 5086 ft.

### COSECHA

Cosecha manual en cajas plásticas de 20 kg.

### VINIFICACIÓN

Vino Base: Prensa directa separando solamente el primer jugo (Cuvée). Desborre por frío y fermentación con mosto limpio entre 15 y 17 °C.

Espumante: Método Champenoise, segunda fermentación en botella.

Tiempo sobre levaduras: más de 30 meses.

### NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, presenta una constante y fina cadena de burbujas.

El largo tiempo en levadura aporta complejidad en nariz, con notas de miel, cítricas y fruta blanca, típica del Chardonnay proveniente de Tupungato. La crianza sobre sus lías suma aromas a pan tostado y brioche.

En la boca es expansivo, con buen volumen y cremosidad. Las notas a miel se hacen presentes nuevamente y se combinan con notas sutiles que recuerdan a cereales. La acidez es marcada y aporta frescura y tensión. Excelente persistencia en boca, con un final elegante y delicado.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Chardonnay

AZÚCAR: menos de 5,00 g/l

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director*