



ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2022

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. 1400 m | 4593 ft
IG El Peral, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Altitud, 1200 m | 3937 ft



VINOS DE REGIÓN

El lanzamiento de Zuccardi Q, en 1999, fue un gran anhelo de mi papá, quien continuó el trabajo en los viñedos iniciado por mi abuelo, allá por 1963.

Zuccardi Q es especial para la familia, ya que fue el primer vino que llevó nuestro nombre en la etiqueta. La sencilla letra "Q" indica viñedos y parcelas que han sido cuidadosamente seleccionadas.

Cuando iniciamos el proyecto, las mejores parcelas de cada viñedo eran marcadas con una "Q" (por calidad, en inglés), para que todos los que

trabajaban en estos nuevos vinos, advirtieran que esa selección en particular requería especial atención, a fin de lograr uvas de calidad excepcional. Además, los trabajadores de finca con mejores habilidades, fueron convocados para este proyecto.

Zuccardi Q es un "Vino de Región". Es un corte de uvas procedentes de viñedos seleccionados, de las mejores Regiones de Mendoza. Cada parcela se cosecha por separado y en diferentes momentos con el fin de lograr la mejor expresión varietal en cada lugar.

Sebastián Zuccardi



ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2022

ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, 1400 m | 4593 ft.

IG El Peral, Tupungato, Valle de Uco, 1200 m | 3937 ft.

EL LUGAR

El Peral: Rodeado por las Lomas del Peral y los Cerrillos de Tupungato, entre los 1150 y 1200 metros de altitud, El Peral goza de un microclima fresco con noches frías. Sus suelos son heterogéneos, provenientes del abanico aluvial del río Las Tunas. De profundidad media y con capas de grava pequeña con ocasional cobertura de calcáreo.

Gualtallary: 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 añada 2022 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

VINIFICACIÓN

Prensado directo. Fermentación con levaduras nativas. El 50% del vino hace su fermentación y crianza en barricas de roble francés de 500 litros usadas, sin tostar. El restante 50% fermenta y hace su crianza en vasijas de concreto. Sin fermentación maloláctica.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Chardonnay ALCOHOL: 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7 g/l PH: 3,26

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker