



## ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2018

*Santa Rosa, Mendoza. 620 m | 2034 ft*



### VINOS DE REGIÓN

El lanzamiento de Zuccardi Q en 1999 fue otro gran desafío de mi papá.

El Zuccardi Q Tempranillo, proviene de las primeras cepas de esta variedad que mi abuelo plantó en Santa Rosa, al Este de Mendoza.

Hoy son viñedos con más de 40 años de antigüedad, siendo otro gran ejemplo de su pensamiento visionario.

Y fue mi padre, quien luego de años de investigación y trabajo en estas antiguas parcelas, logró revalorizar esta variedad, por mucho tiempo olvidada en Argentina.

Zuccardi Q Tempranillo es un "Vino de Región". Es un corte de uvas procedentes de viñedos de Santa Rosa, en la Región Este de Mendoza.

*Sebastián Zuccardi*



## ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2018

### ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza, Argentina. 620 m | 2034 ft.

### EL LUGAR

Ubicada al sudeste de la provincia, a 85 kilómetros de la ciudad de Mendoza y a 620 msnm, Santa Rosa es una de las regiones más antiguas y con más tradición en el cultivo de la vid. Se caracteriza por ser desértica, con un clima cálido y gran amplitud térmica entre el día y la noche. Allí, se utiliza el sistema de conducción de la vid en parral, para proteger a los racimos en las horas de mayor radiación solar y para obtener mejor aireación y frescura.

### COSECHA

Fue una añada fresca y seca. Estas condiciones garantizaron la sanidad excepcional de todas las variedades. Los vinos muestran gran color y mucha frescura, características de esta temporada, gracias a la cosecha de cada parcela en su momento óptimo.

### VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Llenado de piletas por gravedad. Fermentación en vasijas de concreto con levaduras nativas. Crianza en barricas usadas de roble francés de 225 lt.

### COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Tempranillo

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,62 g/l

PH: 3,69

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