



ZUCCARDI Q CABERNET SAUVIGNON 2022

IG La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. 990m | 3248 ft
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. 1400 m | 4593 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 CABERNET SAUVIGNON 2022

ORIGEN

IG La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. 990m | 3248 ft.
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 1400 m | 4593 ft.

EL LUGAR

La Consulta: cobija los viñedos más antiguos del Valle de Uco. Esta planicie que se extiende sobre la margen derecha del Río Tunuyán, entre los 950 y 1050 metros de Altura, tiene condiciones climáticas y de suelo ideales para el cultivo del cabernet sauvignon.

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

Fermentación con levaduras nativas en vasijas de concreto. Crianza en foudres de 2500 lts. y barricas de 500 litros de roble francés.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ TOTAL: 5,78 g/l

PH: 3,66

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker