



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2023

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

1100 m | 3609 ft.

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

1400 m | 4593 ft.



VINOS DE VITICULTOR

Emma es un vino muy especial, no sólo por llevar el nombre de mi abuela en la etiqueta sino porque fue mi primer vino.

Las primeras cepas de Bonarda fueron traídas a la Argentina por inmigrantes europeos a finales del siglo XIX; y fue durante muchos años confundida con la Bonarda Piemontesa, hasta que finalmente se comprobó que se trata de Corbeau Noir, otro varietal europeo originario de Savoia, Francia. Sin embargo, por la tradición, adaptación y la gran superficie cultivada en nuestro país, la denominamos Bonarda Argentina.

Allá por 1990 elaboramos, a partir de viñedos plantados por mi abuelo en la zona de Santa Rosa, una de las primeras Bonardas de la Argentina.

Y por la relación de la familia con la variedad y por su historia en el país, me propuse incluirla en cada nuevo viñedo que plantaba, como parte de nuestra identidad.

Hoy, Emma Zuccardi Bonarda es un corte de uvas provenientes de Paraje Altamira (1100m) y San Pablo (1400m) en el Valle de Uco.

Sebastián Zuccardi



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2023

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco. 1100 m | 3609 ft

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco. 1400 m | 4593 ft

EL LUGAR

Paraje Altamira: 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.

San Pablo: Emplazado entre los 1200 y 1700 metros de altitud, y a tan solo 600 metros de distancia del frente montañoso, San Pablo tiene un clima frío y extremo, con temperaturas mínimas muy bajas. En su paisaje abundan los árboles y arroyos, que configuran un verdadero oasis en el pedemonte. Sus suelos aluviales se originaron en el río Las Tunas y presentan una capa de gravas medianas cubiertas de calcáreo aproximadamente a un metro de profundidad.

COSECHA

La añada 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y calidad en las uvas. Es un año que se caracteriza también por los bajos rendimientos, consecuencia de una helada ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez.

Los vinos muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.

VINIFICACIÓN

Fermentación con levaduras nativas en vasijas de hormigón. Crianza en hormigón.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Bonarda ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,45 g/l PH: 3,64

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker