



FINCA CANAL UCO 2023

*Finca Canal Uco, IG Paraje Altamira, San Carlos,
Valle de Uco, Mendoza. 1100 m | 3609 ft.*



VINOS DE FINCA

El Tunuyán es el río que más viñedos riega en Mendoza, y el Canal Uco es el primero de los cientos de canales que toman agua de él. Se conecta al río en su margen derecha, a pocos kilómetros desde que el río abandona la Cordillera. Ha sido por décadas, el pulso vital del riego del Sur del Valle de Uco. Las primeras tierras que, históricamente, han sido regadas con sus aguas, fueron las del Norte de Paraje Altamira.

En esas tierras, cultivadas antaño con manzanos, plantamos nuestro primer viñedo en este pueblo. Esta fue la finca con la que descubrimos Paraje

Altamira, y fue el comienzo de un camino de conocimiento y aprendizaje, en la cual transformamos el instinto en experiencia.

Interpretar la identidad de Paraje Altamira a través del vino implica conocer su clima templado y sus suelos pedregosos y calcáreos.

Este vino de Finca es una selección de distintos sectores del viñedo, plantado con Malbec, donde las piedras aparecen luego de 80 centímetros de arena y limo, que reflejan esa identidad con transparencia.

Sebastián Zuccardi



FINCA CANAL UCO 2023

ORIGEN

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

EL LUGAR

Este fue el primer viñedo plantado por la familia Zuccardi en el Valle de Uco y constituye un hito fundador en la búsqueda de la identidad de Paraje Altamira. Sus suelos aluviales con gravas cubiertas de calcáreo, fueron regados durante décadas con las aguas del Canal Uco, el primero de los canales que toma agua del río Tunuyán. En su paisaje conviven las plantas de malbec con las enormes piedras, las alamedas y la Cordillera de los Andes como majestuoso fondo.

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

Cosecha manual con selección de racimos. Llenado de vasijas por gravedad. Fermentación en vasijas de hormigón con levaduras nativas.

Crianza en piletas de hormigón.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,12 g/l

PH: 3,6

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker