



TITO ZUCCARDI 2023

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



VINOS DE VITICULTOR

Mi abuelo Alberto, conocido por la familia y amigos como Tito, fue quien, a través de su obsesión por la lucha del hombre contra el desierto Mendocino, comenzó en 1963 a plantar los primeros viñedos de la familia para demostrar su innovador y eficiente sistema de riego. Aquel viñedo lo llevaría a descubrir que su pasión era la viticultura y así comenzar este camino que hoy transitamos con la tercera generación de la familia.

Detrás de un exterior tranquilo y sonriente, pulsaba la convicción de que para él nada era imposible. No solo inició un sistema de riego que fue

revolucionario para todo el Oeste argentino, sino que también desarrolló innovadores métodos de conducción, efectivos sistemas para el control de las heladas y granizo, y rescató tradicionales variedades europeas tales como Sangiovese, Tempranillo y Bonarda, por mucho tiempo olvidadas en la región.

Tito fue un gran visionario y fue mi abuelo. Así fue que decidí hacer un vino que pudiera reflejar su espíritu. Tito Zuccardi es un tinto de fermentación de uvas de Paraje Altamira, que no tiene límites.

Sebastián Zuccardi



TITO ZUCCARDI 2023

ORIGEN

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

1100 m | 3609 ft.

EL LUGAR

Paraje Altamira se ubica en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud y 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.

COSECHA

La añada 2023 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

Co-fermentación de las dos variedades en vasijas de hormigón, con levaduras nativas. Parte del vino hizo su crianza en hormigón y la otra parte en barricas de roble francés de 500 lt, sin tostar.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 85% Malbec, 15% Cabernet Franc.

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,63 g/l

PH: 3,70

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker