



ZUCCARDI Q CABERNET FRANC 2024

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. 1100m | 3609 ft
IG San Pablo, Tunuyán, 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 el idioma 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 FRANC 2024

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 cosecha 2024 muestra una alta calidad y sanidad en todo el Valle de Uco. Aunque las temperaturas durante la fase de maduración se asemejaron a las de un verano cálido y seco, los vinos muestran mucha frescura, con una excelente acidez natural y equilibrio. En cuanto a los vinos tintos, hubo una muy buena madurez fenólica, lo que se traduce en taninos firmes y elegantes, junto con una compleja expresión aromática con notas de fruta roja fresca y una excelente jugosidad en el paladar.

VINIFICACIÓN

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

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con reflejos violáceos. Primera nariz de fruta muy fresca – frambuesas, arándanos – que se acompaña con notas muy sutiles de especias como canela y clavo. Es un vino de buen cuerpo, con taninos muy firmes, acidez notoria y largo final de boca.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Cabernet Franc	ALCOHOL: 14%
ACIDEZ TOTAL: 7,75 g/l	AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/l
PH: 3,59	

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker