



ZUCCARDI Q MALBEC 2024

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. 1100m | 3609 ft
IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. 1000 m | 3281 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 MALBEC 2024

ORGEN

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

IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, 1000 m | 3281 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.

Los Chacayes: está ubicado en el Oeste del Valle de Uco, sobre el abanico aluvial del Arroyo Grande y entre los 1100 y 1250 metros de altitud; de clima templado y soleado y suelos arenosos con piedras pequeñas.

COSECHA

La cosecha 2024 muestra una gran calidad en todo el Valle de Uco. Si bien las temperaturas en la fase de maduración fueron las de un verano cálido y seco, en los vinos encontramos mucha frescura, con una excelente acidez natural y balance. En los vinos tintos, hubo una muy buena madurez fenólica, lo que nos da taninos firmes y elegantes, con una compleja paleta aromática con notas a fruta roja fresca y muy buena jugosidad en boca.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Llenado de piletas por gravedad. Fermentación en vasijas de concreto con levaduras nativas. Crianza en concreto y barricas usadas de roble francés sin tostar de 500 lt.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,34 g/l

PH: 3,56

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker*