



ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2024

Valle de Uco, Mendoza, Argentina. 940 – 1400 m | 3084 – 4593 ft.



VINOS DE REGIÓN

Serie A resalta la riqueza y diversidad de los diferentes micro-climas y suelos de Argentina.

Serie A viene de "Serie Argentina" y expresa este concepto a través de las variedades más

representativas del país. Las uvas provienen de las mejores regiones para cada variedad y de viñedos seleccionados a lo largo de la Cordillera de los Andes.

Sebastián Zuccardi



ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2024

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

940 – 1400 m | 3084 – 4593 ft.

EL LUGAR

El Valle de Uco es la región vitivinícola de Mendoza que más cercana se encuentra a la Cordillera de los Andes. La proximidad a la montaña determina su diversidad. Con altitudes que oscilan entre los 950 y los 1700 msnm, gran variabilidad de temperaturas y de suelos y paisajes muy diferentes a lo largo de toda su extensión, el Valle de Uco es sin dudas, una de las zonas vitivinícolas más ricas y diversas del mundo.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y estrujadas. Se sometió el mosto a una maceración en frío durante 5 a 7 días antes de la vinificación clásica con levaduras nativas. Se fermentó entre 25 y 27° C. Maceración durante 20 días con remontajes periódico y delestages. Parte del vino fue criado en barricas de roble francés.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,85 g/l

PH: 3,6