



## ZUCCARDI Q CABERNET SAUVIGNON 2019

*La Consulta, San Carlos, Mendoza. Altitud, 990 msnm  
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Altitud, 1400 msnm*



El lanzamiento de Zuccardi Q en 1999 fue un gran anhelo de mi papa, 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 llevo nuestro nombre en la etiqueta. La sencilla letra 'Q' muestra 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), a modo de 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. También, 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 CABERNET SAUVIGNON 2019

### ORIGEN

La Consulta, San Carlos, Mendoza. Altitud, 990 msnm  
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Altitud, 1400 msnm

### PERFIL DEL SUELO

Aluvial, con gravilla cubierta con carbonato de calcio a poca profundidad, arenas calcáreas.

### COSECHA

Cosecha excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobre madurez.

### VINIFICACIÓN

Selección de racimos y de granos, llenando de tanques por gravedad.  
Fermentación con levaduras indígenas con una suave extracción por delestage y pigeage. Maceración sobre los orujos de 25 días. Fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble.

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

### ALCOHOL

14 % vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,9 g/l

### AZÚCAR RESIDUAL

1,93 g/l