



ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2016
Santa Rosa, Mendoza. Altitud: 6 2 0 msnm.



El Zuccardi Q Tempranillo proviene de las primeras vides de esta variedad que mi abuelo plantó en Santa Rosa, al Este de Mendoza.

Hoy, estos viñedos con más de 40 años de antigüedad, son un gran ejemplo de su pensamiento visionario.

Y fue mi padre quien, luego de años de investigación y trabajo en estas antiguas parcelas, logró revalorizar esta variedad que por mucho tiempo había sido olvidada en la Argentina.

Zuccardi Q Tempranillo es un "Vino de Región". Es un corte de uvas procedentes de viñedos de Santa Rosa, en la Región Este de Mendoza.

Sebastián Zuccardi
Viticultor



ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2016

ORIGEN

Santa Rosa, Mendoza. Altitud: 6 20 msnm.

PERFIL DEL SUELO

Es un suelo de origen aluvional muy profundo. Sin impedimentos ni presencia de gravas.

COSECHA

2016 fue un año único, con una primavera fría y un verano lluvioso. Estas condiciones climáticas le aportaron al vino buena acidez y elegancia.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos y de granos, llenando de tanques por gravedad. Fermentación con levaduras nativas 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% Tempranillo

ALCOHOL

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

6 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

2 g/l
