

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zuccardi Q Cabernet Franc 2020
Vinícola	Zuccardi
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em foudres de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	60-90 minutos
Premiações	94 James Suckling 93 Tim Atkin 93 Descorchados 90 Vinous

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Zuccardi conquistou o título de Melhor Vinícola do Mundo no concurso The World's Best Vineyard por três anos consecutivos – 2019, 2020 e 2021! Fundada em 1960, a empresa permanece sob gestão familiar, sendo atualmente dirigida por Sebastián Zuccardi, da terceira geração. Inclusive, Sebastián é um dos principais nomes da vitivinicultura argentina moderna, figurando frequentemente em listas dos melhores enólogos do país, quase sempre nas primeiras posições. A linha Q foi lançada em 1999, resultado de um minucioso trabalho de seleções de vinhedos iniciado na década de 1960, sendo os primeiros vinhos com o nome da família no rótulo. A letra Q tem um importante significado: ela indica vinhedos e parcelas cuidadosamente selecionados. Logo no início do projeto, a letra Q – do inglês quality, era marcada nos locais escolhidos, para que todos envolvidos soubessem que tal área merecia tratamento especial, tanto que, apenas os trabalhadores com as melhores habilidades eram designados para esses locais. Os vinhos da linha Q são considerados Vinhos de Região, isto é, são um corte de uvas provenientes de vinhedos especiais das melhores regiões de Mendoza. Cada parcela é colhida separadamente e em diferentes momentos, buscando sempre a melhor expressão de cada terroir. O Zuccardi Q Cabernet Franc é elaborado exclusivamente com a variedade Cabernet Franc, oriunda de dois terroirs, ambos no Valle do Uco: Paraje Altamira, a 1.100 metros de altitude, cujo solo é originário do leque aluvial da zona alta do Rio Tunuyán, muito heterogêneo, franco-arenoso com cascalho de tamanho médio a grande, de profundidade variável e abundante cobertura de material calcário. E San Pablo, a 1.400 metros de altitude e solo originário do leque aluvial da margem direita do Rio Las Tunas, predominantemente franco-arenoso de média profundidade que se estabelece acima de uma camada de cascalho médio com cobertura de carbonato

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras envoltas nas típicas notas herbáceas da casta, acompanhadas de chocolate amargo, tabaco, pimenta-branca e terra molhada, finalizando com toques minerais e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, saboroso e elegante, com taninos firmes, porém finos e polidos, suportados por uma acidez fresca e muito salivante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão



CULINÁRIA

