

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



## TAÇA



## 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

## 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

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 Río 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 Río Las Tunas, predominantemente franco-arenoso de média profundidade que se estabelece acima de uma camada de cascalho médio com cobertura de carbonato de cálcio.