



ZUCCARDI Q CABERNET SAUVIGNON 2014

Cépages : 100% Cabernet Sauvignon.

Zone d'origine :

La Consulta, Vallée d'Uco, Mendoza, Argentine. Altitude: 1100msnm.
Gualtallary, Tupungato, Vallée d'Uco, Mendoza, Argentine. Altitude: 1250msnm.

Production : sélection de grappes. Les cuves sont remplies par gravité. Fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Douce extraction par délestage et pigeage. Macération pelliculaire post-fermentative pendant 25 jours. Fermentation malolactique et vieillissement en barriques de chêne.

Degré alcoolique : 14,0 % vol.

Acidité : 5,90 g/l.

Sucre résiduel : 1,93 g/l.

Couleur : violet intense avec des reflets rouges.

Arôme : excellente intensité aromatique avec de notes de fruits rouges mûres et fruits noirs mélangés avec des notes épicées.

Bouche : grande structure et longue fin de bouche.

Mets/accords: excellent pour accompagner des viandes grillées, des brochettes ou des fromages.

Service : servir à 16-17°C.

Récompenses:

Wine Advocate, (Luis Gutiérrez) 30 Décembre 2016 : 89 points

