

**ZUCCARDI**
VALLE DE UCO

Nouvelles
Latitudes

ZUCCARDI Q MALBEC 2013

Raisins : 100% Malbec.

Zone d'origine : La Consulta, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine).

Altitude: 1 100 m au-dessus du niveau de la mer.

Sol : sablo-argilo-calcaire. Vista Flores, Vallée d'Uco, Mendoza.
Altitude: 980 m au-dessus du niveau de la mer. Sol: limon sablo-argileux.

Production : vendange manuelle pendant la première et la deuxième semaines du mois d'avril. Vinification classique avec levures indigènes de leurs vignobles. Macération pelliculaire pendant 25 jours avec pigeage et délestage. Fermentation malolactique complète. Elevage dans des barriques de chêne français de chauffe moyenne pendant 12 mois. Clarification naturelle. Filtration légère avant la mise en bouteille. Le vin reste en cave 6 mois avant de être commercialisé.

Degré alcoolique : 14,8 % vol.

Acidité : 5,77 g/l.

Sucre résiduel : 2,82 g/l.

Couleur : pourpre profond avec des reflets bleutés.

Arôme : nez complexe avec des arômes de fruits rouges et noirs comme les mûres et la confiture de myrtilles. L'élevage en barriques de chêne français apporte des notes de tabac, d'épices et de chocolat.

Bouche : attaque douce et veloutée, tannins structurés. Bonne longueur en bouche.

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

Service : servir à 16-17°C

Récompenses:

Tim Atkin MW - Argentina 2015 Special Report : 92 points

Wine Advocate #220 : 91 points



**Tim
Atkin**

MW

Wine Advocate

JAMES SUCKLING.COM

92 points

91 points

92 points