



## ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2012

**Raisins :** 100% Tempranillo.

**Zone d'origine :** Santa Rosa, Mendoza (Argentine).

**Altitude:** 620 m au- dessus du niveau de la mer.

**Sol :** limon sablo-argileux.

**Production :** vendange manuelle pendant la deuxième et la troisième semaines du mois de mars. Remplissage des cuves par gravité après sélection des grappes et des raisins. Vinification classique à l'aide de levures indigènes, avec extraction douce par délestage et pigeage. Macération pelliculaire pendant 25 jours. Fermentation malolactique complète et vieillissement dans des barriques de chêne français de 1e, 2e et 3e utilisation pendant 12 mois. Le vin reste en cave 12 mois avant d'être commercialisé.

**Alcool :** 14,7 % vol.

**Acidité :** 5,85 g/l.

**Sucre résiduel :** 3,46 g/l.

**Couleur :** rubis intense.

**Arôme :** fruits mûrs comme la figue, la cerise et la prune, mélangés à des arômes d'épices et de fruits secs.

**Bouche :** entrée agréable avec des tanins fermes. Onctueux, avec une acidité équilibrée et une belle longueur en bouche.

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

**Service :** servir à 16-17°C.

**Récompenses:**

International Wine Challenge 2015 : médaille de bronze

Tim Atkin - Argentina 2015 Special Report : 90 points

