

**ZUCCARDI**  
VALLE DE UCO

**Nouvelles  
Latitudes**



## **ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2013**

**Raisins :** 100% Malbec.

**Zone d'origine :** Vallée de Uco, Mendoza

**Production :** vendange manuelle pendant la première et la deuxième semaines d'avril. Éraflage et foulage des raisins suivis d'une macération préfermentaire à froid à 7°C pendant 5 à 7 jours et d'une vinification classique en rouge. Fermentation avec des levures indigènes à 25-27°C. Macération de 20 jours sous cadre, avec pigeage et délestage périodiques. Une partie du vin est élevé en barriques de chêne français pendant 10 mois.

**Alcool :** 14,2 % vol.

**Acidité :** 5,25 g/l.

**Sucre résiduel :** 2,50 g/l.

**Couleur :** robe rouge cerise profond

**Arôme :** vin très fruité, avec prédominance d'arômes de fruits noirs et des notes épicées. Très frais et rond.

**Bouche :** attaque soyeuse, avec des tannins fermes et ronds. Les vendanges 2013 ont donné des fruits très élégants, avec une excellente acidité naturelle. Un remarquable spécimen du Malbec de la Vallée d'Uco.

**Mets/accords classiques :** excellent pour accompagner du gibier ou des rôtis d'agneau.

**Service :** servir à 16-18°C.

### **Récompenses:**

Sommelier Wine Awards (UK) 2015 : COMMENDED

Wine Advocate, Avril 2014 : 89 points

International Wine Challenge : COMMENDED

Tim Atkin MW : 89 points



nouvelleslatitudes.com – [info@nouvelleslatitudes.com](mailto:info@nouvelleslatitudes.com)