



ZUCCARDI SERIE A TORRONTÉS 2015

Cepages: 100% Torrontés.

Zone d'origine : Cafayate, Salta (Argentine). Altitude: 1 800 m au-dessus du niveau de la mer.

Production : raisins récoltés à la main la dernière semaine de mars dans des cagettes en plastique de 18 kg. Les raisins sont refroidis dans une chambre réfrigérée. Sélection manuelle des grappes avant égrappage et pressurage. Fermentation entre 15 et 18°C avec des levures sélectionnées. Pendant 6 mois le vin reste en contact avec ses lies avant la mise en bouteille.

Degré alcoolique : 14,5 % vol.

Acidité : 7,05 g/l.

Sucre résiduel : 2,50 g/l.

Couleur : jaune intense avec des reflets argentés.

Arôme : intense et délicat, plein de fruits blancs et d'agrumes, zeste d'orange et organ.

Bouche : vin bien structuré avec une acidité vive. Intensément aromatique, avec une finale longue et délicate.

Mets/accords : idéal en apéritif et pour accompagner des poissons, des salades et des plats asiatiques.

Service : servir à 7-9°C.

Récompenses:

Tim Atkin MW - Argentina 2016 Special Report : 90 points

James Suckling - Tasting Report Argentina 2016 : 91 points

**Tim
Atkin** ^{MW}

90 points

JAMES SUCKLING.COM

91 points