



TITO ZUCCARDI PARAJE ALTAMIRA 2013

Cepages : 80% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon 10% Ancellotta.

Zone d'origine : Paraje Altamira, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine).

Altitude : 1 100 m au-dessus du niveau de la mer.
Sols typiquement alluviaux, très hétérogènes, avec des substrats rocheux calcaires de grand volume à profondeurs variables.

Production : sélection de baies avant et après l'éraflage. Remplissage des cuves de fermentation par gravité. Fermentation de tous les lots dans des cuves en béton, sans époxy, à l'aide de levures indigènes, avec pigeage manuel et délestage. Un pourcentage important du malbec a été fermenté sans égrappage. Macération totale sous marc pendant 20 à 30 jours. Fermentation malolactique en barrique. Élevage des différents cépages en barriques de chêne français de première, deuxième, troisième et quatrième utilisation pendant 12 mois avant l'assemblage final.

Degré alcoolique : 14,5 % vol.

Acidité : 6,00 g/l.

Sucre résiduel : 2,60 g/l.

Couleur : pourpre avec des reflets bleutés.

Arôme : fruits rouges et fleurs avec des notes herbacées qui apportent une belle complexité.

Bouche : bouche élégante, avec une attaque soyeuse et des tanins qui font honneur au terroir calcaire dont ils sont issus. Assemblage à forte personnalité, avec beaucoup de fraîcheur.

Mets/accords : excellent pour accompagner la viande d'agneau, le foie gras ou des fromages de type Emmenthal ou Comté.

Service : servir à 16-18°C.

Récompenses:

Wine Advocate, #220 Août 2015 : 92 points

Decanter Magazine 2016 : Platinum (Best World Blend in the World)

Tim Atkin MW - Argentina 2016 Special Report : 94 points

