



ZUCCARDI ZETA 2011

Cépages: 83% Malbec et 17% Cabernet Sauvignon.

Zone d'origine :

Malbec: La Consulta, Mendoza. 1 100 msnm Sol : limon sablo-argileux.

Date de récolte : 2ème semaine d'avril. Système de conduction : treille, vignes de 39 años.

Cabernet: Gualtallary, Mendoza. 1 230 msnm . Sol : limon sablo-argileux.

Date de récolte : 4ème semaine d'avril. Système de conduction : espalier, vignes de 12 ans.

Production : sélection de baies et de grappes. Remplissage de cuves de béton par gravité et fermentation à l'aide levures indigènes. Macération pendant 20 jours, avec pigeage et délestage journaliers. Élevage en barriques de chêne de première, deuxième et troisième utilisation pendant 12 mois avant assemblage. Mise en bouteille sans filtrage.

Degré alcoolique : 15,0 % vol.

Acidité : 6,00 g/l.

Sucre résiduel : 2,00 g/l.

Couleur : rubis intense avec des reflets violacés.

Arôme : nez complexe où se démarquent les arômes de fruits rouges et noirs, en particulier la myrtille et la mûre, accompagnés de subtiles notes herbacées.

Bouche : bouche enveloppante, avec des tanins fermes et mûrs qui apportent de la structure. L'acidité apporte fraîcheur et élégance. Fin de bouche très persistante.

Mets/accords: excellent pour accompagner des viandes grillées et des fromages affinés.

Service : servir à 18°C.

Récompenses:

Tim Aikin MW : 90 points

Decanter Awards 2014 : MÉDAILLE D'OR

Wine Advocate #212 : 91 points

James Suckling – Juin 2014 : 93 points

