



ZUCCARDI Q MALBEC 2016

Raisins : 100% Malbec.

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Zone d'origine : Paraje Altamira, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine).
Altitude: 1 100 m au-dessus du niveau de la mer. Vista Flores, Vallée d'Uco, Mendoza. Altitude: 980 m au-dessus du niveau de la mer.

Production : sélection de grappes. Les cuves sont remplies par gravité. Vinification classique avec levures indigènes de leurs vignobles. Macération pelliculaire pendant 20 jours avec pigeage et délestage. Fermentation malolactique complète. Elevage dans des barriques de chêne et dans les cuves en béton.

Degré alcoolique : 14,0 % vol.

Acidité : 5,40 g/l.

Sucre résiduel : 1,80 g/l.

Couleur : pourpre profond avec des reflets bleutés.

Arôme : nez complexe avec des arômes de fruits rouges et fleurs comme les roses et les violettes.

Bouche : attaque douce et veloutée, tannins structurés et une acidité qu'apporte de la fraîcheur et une texture minérale. Bonne longueur en bouche.

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

Service : servir à 16-17°C.

Récompenses:

James Suckling : 92 points

Wine Advocate # 237 (29/06/18) : 92 points

JAMES SUCKLING.COM

92 points



92 points