

La sélection
de
l'étranger


ZUCCARDI
VALLE DE UCO



EMMA ZUCCARDI BONARDA 2016

Raisin : 100 % Bonarda.

Zone d'origine : 49% à San Pablo, Vallée d'Uco (1 412 m d'altitude) et 51% à Paraje Altamira, San Carlos, Vallée d'Uco (1 100 m d'altitude), Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin rouge d'Argentine.

Production : vendange manuelle des raisins. Vinification en cuves en béton, avec des levures indigènes. Macération sous marc pendant 20 jours, avec pigeage et délestage périodiques. Fermentation malolactique complète. Elevage en cuves en béton.

Degré alcoolique : 13,0 % vol.

Acidité : 5,50 g/l

Sucre résiduel : 1,80 g/l

Couleur : rouge violacé très intense aux reflets bleutés.

Arôme : nez vif et aromatique aux nuances de fruits rouges et noirs qui évoquent la fraise, la cerise, la myrtille et la framboise, et des notes herbacées caractéristiques de Mendoza.

Bouche : attaque soyeuse et juteuse, avec une bonne acidité et des tannins élégants qui apportent de la structure. Fin de bouche très persistant.

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner des viandes rouges et pâtes farcies.

Service : servir à 16-18°C.

Récompenses:

Tim Atkin MW - Argentina 2017 Special Report : 94 points

Wine Advocate (Luis Gutiérrez) : 93 points

**Tim
Atkin** MW
94 points


Wine Advocate
93 points