



ZUCCARDI ZETA 2012

Raisins : 87% Malbec et 13% Cabernet Sauvignon.

Zone d'origine : Malbec: La Consulta, Mendoza. Date de récolte : 2ème semaine d'avril. Système de conduction : espalier. Altitude : 1 100 m au-dessus du niveau de la mer. Cabernet: Gualtallary, Mendoza. Date de récolte : 4ème semaine d'avril. Système de conduction : treille. Altitude : 1 230 m au-dessus du niveau de la mer.

Production : sélection des baies et des 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 : rouge violacée intense.

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 classiques : excellent pour accompagner des viandes grillées et des fromages affinés.

Service : servir à 18°C.

Récompenses:

Tim Aikin MW (Argentina 2016 Special Report) : 95 points

Wine Advocate 08/15 : 92 points

James Suckling – Juin 2012 : 96 points

**Tim
Atkin** MW
95 points


Wine Advocate
92 points

JAMES SUCKLING.COM
96 points