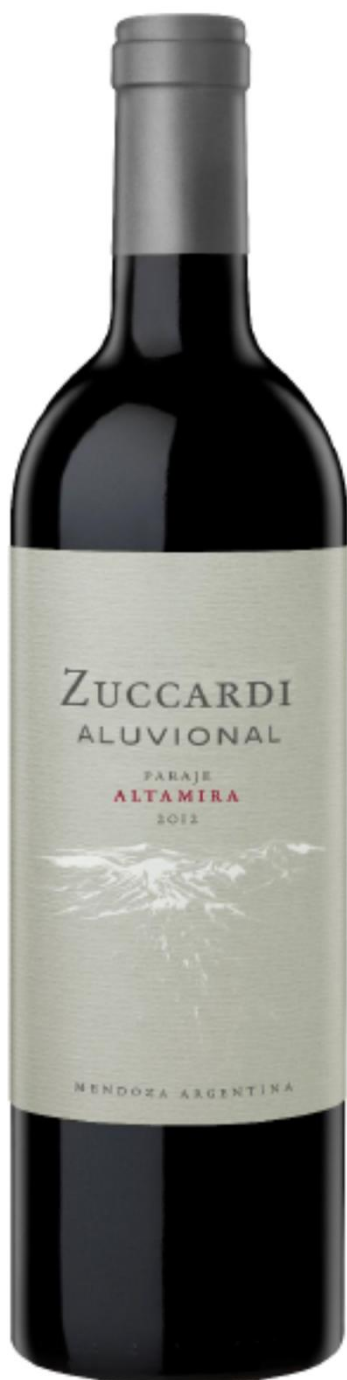


La sélection  
de  
l'étranger

  
**ZUCCARDI**  
VALLE DE UCO



#### ZUCCARDI ALUVIONAL ALTAMIRA 2012

**Raisins** : 100% Malbec.

**Zone d'origine** : Altamira, San Carlos, Mendoza (Argentine). Altitude : 1100 m au-dessus du niveau de la mer. Type de sol : origine alluvionnaire, limon sablo-argileux avec un conglomérat rocheux de 10 à 80 cm de profondeur et des pourcentages élevés de carbonate de calcium. Arrosage goutte à goutte. Année de plantation des vignobles : 2007. Pluviométrie moyenne annuelle : 310 mm. Température moyenne pendant les mois de maturation : 20,5°C. Amplitude thermique moyenne pendant les mois de maturation : 14,5°C. Evapotranspiration potentielle annuelle : 1 197mm.

**Production** : vendange manuelle dans des bacs plastiques de 13 kg, pendant les mois de mars et avril. Double tapis de sélection à vibration ; tri initial de grappes et choix des baies après éraflage. Remplissage par gravité de cuves en béton, sans époxy, à l'aide de petits bacs de 500 Kg. Fermentation avec des levures indigènes ; macération totale de 20-25 jours avec pigeage et délestage périodiques. Élevage en barriques en dans les cuves de béton. Mise en bouteille sans filtrage.

**Degré alcoolique** : 15,0 % vol.

**Acidité** : 6,3 g/l.

**Sucre résiduel** : 2,00 g/l.

**Couleur** : rouge avec des nuances violacées.

**Arôme** : arômes complexes de fruits rouges, fraise, cerise, prune, accompagné de notes fraîches d'herbes et de fleurs. Il présente aussi un caractère minéral avec des arômes de pierre mouillée et de graphite.

**Bouche** : attaque soyeuse et juteuse, avec une acidité marquée et des tanins structurés. Fin de bouche très persistante.

**Mets/accords classiques** : idéal pour accompagner des viandes bien assaisonnées.

**Service** : servir à 16-18°C.

#### Récompenses:

Wine Advocate # 212 : 94 points

Tim Atkin MW - Argentina 2015 Special Report : 97 points

James Suckling 28/10/14 : 96 points



94 points



97 points

JAMES SUCKLING.COM

96 points