



## ZUCCARDI SERIE A MALBEC 2018

**Raisins** : 100% Malbec.

**Zone d'origine** : Vallée de Uco, Mendoza

**Dénomination** : vin rouge d'Argentine

**Production** : vendange manuelle pendant la première et la deuxième semaines d'avril. Éraflage et foulage des raisins suivis d'une macération préfermentaire à froid à 7°C pendant 5 à 7 jours et d'une vinification classique en rouge. Fermentation avec des levures indigènes à 25-27°C. Macération de 20 jours sous cadre, avec pigeage et délestage périodiques. 50% du vin est élevé en barriques de chêne français pendant 10 mois.

**Degré alcoolique** : 14,5 % vol.

**Acidité** : 5,70 g/l.

**Sucre résiduel** : 1,90 g/l.

**Couleur** : robe rouge cerise profond.

**Arôme** : vin très fruité, avec prédominance d'arômes de fruits noirs et des notes épicées. Très frais et rond.

**Bouche** : attaque soyeuse, avec des tannins fermes et ronds. Les vendanges 2014 ont donné des fruits très élégants, avec une excellente acidité naturelle. Un remarquable spécimen du Malbec de la Vallée d'Uco.

**Mets/accords classiques** : excellent pour accompagner du gibier ou du rôti d'agneau.

**Service** : servir à 16-18°C.

### Récompenses :

Wine Advocate, Octobre 2019 : 91 points

James Suckling : 92 points



**91 points**

**JAMES SUCKLING.COM**

**92 points**