



## ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2013

**Raisins** : 100% Tempranillo.

**Zone d'origine** : Santa Rosa, Mendoza (Argentine). Altitude: 620 m au-dessus du niveau de la mer. Sol : limon sablo-argileux.

**Dénomination** : vin rouge d'Argentine

**Production** : vendange manuelle pendant la première et la deuxième semaines du mois de mars. Remplissage des cuves par gravité après sélection des grappes et des raisins. Vinification classique à l'aide de levures indigènes, avec extraction douce par délestage et pigeage. Macération pelliculaire pendant 20-25 jours. Fermentation malolactique complète et vieillissement dans des barriques de chêne français de 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> utilisation pendant 12 mois. Le vin reste en cave 12 mois avant d'être commercialisé.

**Degré alcoolique** : 14,5 % vol.

**Acidité** : 6,00 g/l.

**Sucre résiduel** : 2,00 g/l.

**Couleur** : rubis intense.

**Arôme** : fruits mûrs comme la figue, la cerise et la prune, mélangés à des arômes d'épices et de fruits secs.

**Bouche** : entrée agréable avec des tanins fermes. Onctueux, avec une acidité équilibrée et une belle 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 : 91 points

**JAMESSUCKLING.COM**

**91 points**