



TITO ZUCCARDI PARAJE ALTAMIRA 2014

Raisins : 66% Malbec, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Ancellota et 10% Caladoc.

Zone d'origine : Paraje Altamira, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine). Altitude : 1 100 m au-dessus du niveau de la mer. Sols typiquement alluviaux, très hétérogènes, avec des substrats rocheux calcaires de grand volume à profondeurs variables.

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Production : sélection de baies avant et après l'éraflage. Remplissage des cuves de fermentation par gravité. Fermentation de tous les lots dans des cuves en béton, sans époxy, à l'aide de levures indigènes, avec pigeage manuel et délestage. Macération totale sous marc pendant 20 jours. Fermentation malolactique en barrique et en cuves en béton. Élevage des différents cépages en barriques de chêne français de première, deuxième, troisième et quatrième utilisation pendant 12 mois avant l'assemblage final.

Degré alcoolique : 14,0 % vol.

Acidité : 5,78 g/l.

Sucre résiduel : 1,96 g/l.

Couleur : pourpre avec des reflets bleutés.

Arôme : fruits rouges et noirs avec des notes herbacées qui apportent une belle complexité.

Bouche : bouche élégante, avec une attaque soyeuse et des tanins qui font honneur au terroir calcaire dont ils sont issus. Assemblage à forte personnalité, avec beaucoup de fraîcheur, une grande structure et une longue fin de bouche.

Mets/accords classiques : excellent pour accompagner la viande d'agneau, le foie gras ou des fromages de type Emmenthal ou Comté.

Service : servir à 16-18°C.

Récompenses:

Tim Atkin MW (Argentina 2016 Special Report) : 93 points

Wine Advocate, (Luis Gutiérrez) Décembre 2016 : 91 points

