

La sélection
de
l'étranger


ZUCCARDI
VALLE DE UCO



ZUCCARDI ALUVIONAL LA CONSULTA 2012

Raisins : 100% Malbec.

Zone d'origine : La Consulta, San Carlos, Mendoza (Argentina). Altitude : 990 m au-dessus du niveau de la mer. Type de sol : origine alluvionnaire, sablonneux de 120 cm de profondeur et des couches éventuels de graves en profondeur. Pluviométrie moyenne annuelle : 308 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 premières 15 jours du mois d'avril 2012. Remplissage par gravité de cuves en béton, sans époxy. Fermentation avec des levures indigènes ; macération de 20-25 jours. Élevage en barriques de chêne français et en bassins en béton. Mise en bouteille sans filtrage.

Degré alcoolique : 15,5 % vol.

Acidité : 6,10 g/l.

Sucre résiduel : 2,07 g/l.

Couleur : rouge avec des nuances violacées et noires profondes.

Arôme : arômes complexes de fruits rouges, cerise, prune, accompagnés de notes fraîches d'herbes et de fleurs comme la violette et la rose.

Bouche : attaque soyeuse et juteuse, avec une acidité marquée en parfaite équilibre avec les tanins, bien structuré et très persistante en fin de bouche.

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

Service : servir à 16-18°C.

Récompenses:

Wine Advocate #212 : 93 points

Tim Atkin MW - Argentina 2015 Special Report : 96 points

Wine Enthusiast Magazine : 94 points



93 points



96 points

94 points

La Sélection de l'Etranger – 64, rue du Président Kennedy – Rés. Kennedy Apt. A 204 (33110) Le Bouscat, France.

Tél. : +33 (0)7 81 13 17 63 – e-mail : info@lsde.fr / laselectiondeletranger@gmail.com – <http://www.lsde.fr/>

<https://www.facebook.com/La.selection.de.l.etranger>