

La sélection
de
l'étranger


ZUCCARDI
VALLE DE UCO



ZUCCARDI CONCRETO MALBEC 2016

Raisins : 100% Malbec.

Zone d'origine : Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Vallée de Uco, Mendoza (Argentine). Altitude : 1100 m au-dessus du niveau de la mer. Type de sol : en superficie très rocheuse à partir des 20 cm., avec des grands dépôts de calcaire.

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Production : Fermentation dans des cuves en béton sans epoxy avec des levures indigènes ; macération totale de 20 jours. Fermentation malolactique et élevage dans des cuves de béton. Une partie de vin est fermenté avec la grappe entière.

Degré alcoolique : 14,0 % vol.

Acidité : 5,77 g/l.

Sucre résiduel : 1,80 g/l.

Couleur : rouge avec des nuances violacées.

Arôme : arômes complexes de notes herbacées et de fruits rouges.

Bouche : très persistante et présent une texture minérale distinctive. Un vin de grand structure et acidité.

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner des viandes grillées.

Service : servir à 16-18°C.

Récompenses:

Wine Advocate # 237, Juin 29, 2018 : 95+ points



95+ points