

La sélection  
de  
l'étranger

  
**ZUCCARDI**  
VALLE DE UCO



## ZUCCARDI Q CABERNET SAUVIGNON 2014

**Raisins** : 100% Cabernet Sauvignon.

**Zone d'origine** : La Consulta, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine).  
Altitude: 1100 m au-dessus du niveau de la mer. Gualtallary, Tupungato, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine). Altitude: 1250 m au-dessus du niveau de la mer.

**Dénomination** : vin rouge d'Argentine.

**Production** : sélection de grappes. Les cuves sont remplies par gravité. Fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Douce extraction par délestage et pigeage. Macération pelliculaire post-fermentative pendant 25 jours. Fermentation malolactique et vieillissement en barriques de chêne.

**Degré alcoolique** : 14,0 % vol.

**Acidité** : 5,90 g/l.

**Sucre résiduel** : 1,93 g/l.

**Couleur** : violet intense avec des reflets rouges.

**Arôme** : excellente intensité aromatique avec de notes de fruits rouges mûrs et fruits noirs mélangés avec des notes épicées.

**Bouche** : grande structure et longue fin de bouche.

**Mets/accords classiques** : excellent pour accompagner des viandes grillées, des brochettes ou des fromages.

**Service** : servir à 16-17°C.

**Récompenses:**

Wine Advocate, (Luis Gutiérrez) 30 Décembre 2016 : 89 points

