

La sélection
de
l'étranger


ZUCCARDI
VALLE DE UCO



ZUCCARDI SERIE A BONARDA 2018

Raisins : 100% Bonarda.

Zone d'origine : Santa Rosa, Mendoza

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Production : vendange manuelle pendant la deuxième semaine d'avril. Macération à froid à 5°C pendant 7 jours et d'une vinification classique avec des levures sélectionnée et fermentation à 25-27°C. Macération pendant 25 jours avec remontage et délestage quotidiens. Une partie du vin a été élevée en fûts de chêne.

Degré alcoolique : 13,0 % vol.

Acidité : 5,90 g/l.

Sucre résiduel : 1,80 g/l.

Couleur : robe rouge cerise profond avec de reflets violacées.

Arôme : prédominance d'arômes intenses de fruits noirs surtout prunes et mûres.

Bouche : corsé et vif avec une finale douce et persistante.

Mets/accords classiques : excellent pour accompagner de fromages et surtout des empanadas.

Service : servir à 16-18°C.

Récompenses :

Wine Advocate, 2018 : 89 points

