

La sélection
de
l'étranger


ZUCCARDI
VALLE DE UCO



ZUCCARDI FINCA PIEDRA INFINITA 2013

Raisins : 100% Malbec.

Zone d'origine : Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine). Altitude : 1 100 m au-dessus du niveau de la mer. Type de sol : Super-calcaire : sol peu profond avec une grande quantité de pierres érodées recouvertes de calcaire, à partir de 20 cm.

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Production : raisins sélectionnés manuellement, égrappés et foulés. Fermentation dans des cuves en béton tronconiques sans époxy avec des levures indigènes. Vieillessement en barriques et dans des cuves en béton.

Degré alcoolique : 14,0 % vol.

Acidité : 6,00 g/l.

Sucre résiduel : 2,05 g/l.

Couleur : rouge profonde avec des nuances violacées.

Arôme : ce vin exprime un caractère fruité avec des notes de fruits rouges, et un caractère minéral très marqué avec des notes de pierre mouillée et graphite.

Bouche : c'est un vin avec une acidité très vive et élégante, une grande structure et complexité, avec une très longue fin de bouche.

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

Service : servir à 18°C.

Récompenses:

Wine Advocate : 97 points

The Wine Spectator : 92 points

James Suckling : 96 points

Tim Atkin : 97 points

**Tim
Atkin** ^{MW}

97 points

Wine Spectator

92 points

Wine Advocate

97 points

JAMES SUCKLING.COM

96 points