



### ZUCCARDI FINCA LOS MEMBRILLOS 2013

**Raisins** : 100% Cabernet Sauvignon.

**Zone d'origine** : Finca Los Membrillos, La Consulta, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine). Altitude : 1080 m au-dessus du niveau de la mer. Type de sol : Profile 1: sol peu profond avec une grande quantité de pierres érodées recouvertes de calcaire dans une matrice sablonneuse. Profile 2: sol avec deux strates, le supérieur sablonneux et l'inférieur, à partir de 40 cm, riche en pierre érodée dans une matrice argileuse, recouverte de calcaire. Profile 3: sol profond sablonneux avec une teneur plus élevée en limons et argiles, avec une couche de pierre de grande taille recouverte de calcaire à partir de 80cm.

**Dénomination** : vin rouge d'Argentine

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

**Degré alcoolique** : 14,5 % vol.

**Acidité** : 5,48 g/l.

**Sucre résiduel** : 2,00 g/l.

**Couleur** : rouge profonde avec des nuances violacées.

**Arôme** : ce vin exprime un caractère fruité complexe avec des notes de fruits noirs, de prunes et de cerises noires, qui sont complétés par des notes herbacées.

**Bouche** : une entrée enveloppante. Juteux, 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:

Tim Atkin - 14/07/16 : 96 points

The Wine Spectator (web '16) : 92 points

Wine Advocate (Luis Gutiérrez - 27/08/2015) : 94 points

James Suckling - 21/05/16 : 96 points

**Tim  
Atkin** <sup>MW</sup>

96 points

**Wine Spectator**

92 points

**Wine Advocate**

94 points

**JAMES SUCKLING.COM**

96 points