

Zuccardi

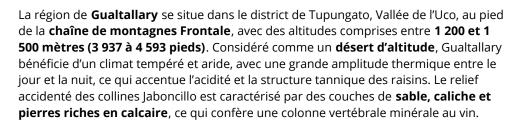
Faisant partie de la série Polígonos de Zuccardi, ce vin exprime avec nuance le terroir de Gualtallary, conçu pour incarner le paysage unique, le climat et la diversité des sols andins.



Poligonos Malbec Gualtallary 2022

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles



Ce millésime a connu des conditions fraîches et humides, permettant une maturation lente des grappes pour atteindre un parfait équilibre entre sucre, acidité et tannins. L'approche minutieuse de Zuccardi, axée sur la sélection de parcelles et de types de sols depuis plus d'une décennie, garantit que chaque section du vignoble contribue à la complexité en couches de ce vin.



Le Zuccardi Polígonos Gualtallary Malbec est vinifié selon une approche minimaliste, axée sur la capture de l'essence du terroir. La fermentation s'effectue avec des **levures indigènes** dans des cuves en béton, préservant les arômes naturels du raisin et du sol. Le vin est ensuite **élevé en cuves de béton**, un choix qui conserve la fraîcheur et la minéralité sans influence du bois, mettant en avant la pureté du terroir de Gualtallary.

Ce **100% Malbec** présente un taux d'alcool de **14%**, une acidité totale de **5,62 g/L**, et un pH de **3,6**, créant un vin équilibré et riche en minéralité, alliant fraîcheur et structure.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre intense et vive, reflet de ses origines en haute altitude.
- **Arôme** : Arômes de **mûre**, **violette** et nuances minérales, avec des touches terreuses et herbacées rappelant les sols riches en calcaire.
- **Palais**: Corps moyen à plein avec des tannins fermes et raffinés, et une acidité vive. Le palais révèle des couches de fruits noirs, une touche de salinité, et une finale minérale persistante qui témoigne du terroir unique de Gualtallary.



Alcool:14,00 %

Composition: 100% Malbec







Poligonos Malbec Gualtallary 2022

Le Saviez-vous?

La **série Polígonos** a été créée pour mettre en avant l'individualité de chaque village de la Vallée de l'Uco. Nommés d'après les "polygones" ou formes tracées qui délimitent chaque site de vignoble unique, ces vins permettent une exploration approfondie de la diversité du paysage. À Gualtallary, les sols calcaires et l'altitude élevée offrent un Malbec d'une précision et d'une minéralité rares dans le vin argentin.

Idées d'Accords Mets-Vins

- Agneau Grillé avec Chimichurri à la Menthe: Les tannins et la profondeur minérale du vin rehaussent les saveurs de l'agneau, tandis que l'acidité équilibre la richesse du chimichurri.
- Tarte au Fromage de Chèvre et Herbes : L'acidité vive et la minéralité du vin équilibrent la texture crémeuse du fromage de chèvre et complémentent les notes herbacées de la tarte.
- Risotto aux Champignons Sauvages et Thym: Les saveurs terreuses des champignons s'harmonisent avec les notes minérales du vin, et son acidité équilibre la richesse du risotto.
- Filet de Porc avec Fenouil et Pomme : Le fruit noir et l'acidité du vin complètent la douceur de la pomme et les notes herbacées du fenouil, créant un accord complexe.



Robert Parker (RP): 94 Points (2021)

The 2021 Poligonos Gualtallary Malbec is the most structured of the Malbecs from Poligonos, a high place with early ripening, where deciding the harvesting date is key. There are always lots of aromas of herbs and flowers here, the wildest of the Malbecs; it's ripe and intense (14% alcohol) but balanced and fresh, a very good representation of the place. Here, they ferment with 30% to 50% full clusters, no more, as the tannic structure is big and more stems might harden the wine. It is powerful and elegant, wild but refined, which might sound like a contradiction, but it's something wonderful. 20,000 bottles were filled in August 2022.



Wines & Spirits (W&S): 94 Points (2019)

Sebastián Zuccardi uses no oak and no cultured yeasts to make this wine, a stunningly fresh, zesty malbec. Sourced from a vineyard at 3,600 feet in altitude, where there's plenty of calcareous stone in the alluvial scree, it feels almost Burgundian in its combination of complexity and transparency. Give it a decant before you serve it, as it takes time for the wine to shake off its initial tension; then it blossoms, with notes of fir tree, stone and fresh-picked berries.



