Zuccardi

Issue de 100% Torrontés cultivé dans les vignobles en altitude de Salta, cette cuvée est une délicieuse expression aromatique , mêlant des notes de tilleul, agrumes et fruits blancs dans un profil frais et dynamique.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Torrontes

Serie A Torrontes 2023

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La cuvée Zuccardi Serie A Torrontés 2023 est issue de la région emblématique de **Salta** dans le nord-ouest de l'Argentine, une région réputée pour ses vignobles situés à des altitudes élevées et son climat particulier. Les vignes sont plantées à une altitude impressionnante de **1 800 mètres (5 906 pieds)** dans la vallée de Calchaquí, l'une des zones viticoles les plus élevées au monde. Cette altitude offre une variation thermique importante, souvent de l'ordre de **25°C** entre le jour et la nuit, permettant de préserver l'acidité des raisins tout en concentrant leurs arômes.

Le climat sec, l'ensoleillement abondant et les faibles précipitations de Salta créent des conditions idéales pour la culture du cépage Torrontés, permettant une maturation optimale des raisins tout en conservant leur fraîcheur naturelle. Ces caractéristiques géographiques uniques confèrent aux vins de cette région une pureté de fruit exceptionnelle, des arômes floraux intenses et une acidité équilibrée, faisant de Salta un terroir exceptionnel pour le Torrontés.

Vinification

La vinification de la cuvée Zuccardi Serie A Torrontés 2023 commence par une **sélection manuelle des grappes** afin de ne conserver que les raisins de la meilleure qualité. Cette sélection rigoureuse reflète l'engagement de la famille Zuccardi pour la qualité et la mise en valeur des caractéristiques naturelles du cépage Torrontés. Après la sélection, les raisins sont délicatement égrappés et pressés, et la fermentation se fait avec des **levures indigènes** afin de préserver l'expression authentique du terroir. Ce choix de levures indigènes permet de mettre en avant l'identité régionale unique des hautes altitudes de Salta.

Après la fermentation, le vin est **élevé sur lies pendant six mois**, ce qui apporte une complexité subtile et une texture plus ronde sans altérer la fraîcheur et la vivacité du Torrontés. Cet élevage sur lies enrichit également la sensation en bouche, tout en maintenant une acidité vibrante. Composé à **100% de Torrontés**, le vin affiche une belle structure avec **13,9% d'alcool, une acidité totale de 6,5 g/L et un pH de 3,29**, des éléments qui contribuent à un profil final équilibré et rafraîchissant.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Serie A Torrontes 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verdâtres délicats.
- **Arôme** : Aromatique et élégant, il dévoile des notes de **fleurs de tilleul, d'agrumes** et de **fruits blancs**, capturant la richesse aromatique typique du Torrontés.
- **Palais** : Sec et vif, avec une acidité éclatante qui confère au vin une touche de fraîcheur. Des saveurs d'agrumes persistent en finale, offrant une belle rondeur équilibrée par une fraîcheur persistante. Le profil global est élégant, lumineux et fidèle au terroir en altitude.

Le Saviez-vous ?

Le Torrontés est souvent considéré comme le cépage blanc emblématique de l'Argentine et s'épanouit particulièrement bien dans les vignobles en altitude de Salta. Avec certains des vignobles les plus élevés du monde, cette région permet au Torrontés de développer des arômes floraux distinctifs et une acidité vive qui le distinguent dans le monde des vins blancs. Le nom "Serie A", signifiant "Argentina Series", souligne la volonté de la marque Zuccardi de représenter les cépages les plus emblématiques de l'Argentine dans leur forme la plus authentique.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Ceviche** : Les notes d'agrumes et florales du vin complètent parfaitement l'acidité et la fraîcheur d'un ceviche de poisson.
- **Empanadas de Poulet** : Ce plat argentin classique s'accorde bien avec le profil floral et agrumé du Torrontés, équilibrant la garniture savoureuse et épicée.
- **Salade de Fromage de Chèvre** : L'acidité vive du vin contraste agréablement avec la texture crémeuse du fromage de chèvre, pour un mariage harmonieux.
- **Poulet au Basilic Thaï** : Les qualités aromatiques du Torrontés résonnent avec les saveurs herbacées et épicées du basilic thaï, enrichissant la complexité du plat.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2022)

They have had a parral vineyard rented in Tolombón to produce the only wine not from Mendoza, and that vineyard has always been used for this wine. The 2022 Serie A Torrontés is from a "normal" and classical vintage there, despite being a completely different world from Mendoza. The wine has a moderate 13.3% alcohol and a low pH, denoting freshness and wine that aims to show the typical style of Torrontés. It fermented in stainless steel and with short maceration to avoid rusticity and look more for the citrus and herbal side of the variety. It ferments in Salta and then is moved to Mendoza, so the wine has no geographical indication on the labels. It comes through as fresh and vibrant, with depth of flavors and very nice precision and clarity. 100,000 bottles produced. It was bottled in July 2022.