

Zuccardi

Finca Las Cerrilladas Malbec est un Malbec de parcelle unique provenant de Gualtallary, élaboré pour capturer le caractère minéral des sols en haute altitude de la Vallée de l'Uco, à Mendoza.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

98



Finca Las Cerrilladas Malbec 2019

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le vignoble **Finca Las Cerrilladas** se situe dans **Gualtallary, Tupungato**, dans la Vallée de l'Uco, à **1 360 mètres** d'altitude près des collines de Jaboncillo. Cette région, connue pour son **désert d'altitude**, bénéficie d'un climat tempéré et aride, composé de pentes, ravins et vallées entourés de végétation indigène comme des buissons épineux, des arbres de désert et des herbes de jarilla. Le vignoble est divisé en **30 parcelles distinctes**, chacune présentant des caractéristiques uniques de sol et d'exposition, ce qui enrichit la complexité du vin.

Les sols du vignoble sont dominés par des zones riches en **caliche, reposant sur une base de pierres alluviales recouvertes de carbonate de calcium**, conférant un profil minéral robuste au vin. Le millésime 2019 fut exceptionnel, avec des conditions fraîches et sèches, des températures en dessous de la moyenne et une grande amplitude thermique, permettant aux raisins d'atteindre une acidité naturelle remarquable, des tannins bien structurés et des saveurs concentrées sans excès de maturité.

Vinification

Le processus de vinification met l'accent sur une intervention minimale pour mettre en valeur le terroir de Las Cerrilladas. Les grappes sont **récoltées manuellement**, soigneusement sélectionnées et transférées par gravité dans des cuves en béton pour une fermentation avec **levures indigènes**. Après la fermentation, le vin est **élevé en cuves de béton**, préservant sa fraîcheur naturelle et sa minéralité, et mettant en avant la pureté du cépage Malbec.

Ce **100% Malbec** présente un taux d'alcool de **14,5%**, une acidité totale de **6,14 g/L**, et un **pH de 3,64**, résultant en un vin équilibré, avec une fraîcheur vibrante et des tannins bien structurés.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Malbec

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Finca Las Cerrilladas Malbec 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre intense, révélant la concentration et la puissance de ce Malbec de haute altitude.
- **Arôme** : Arômes expressifs de **baies noires, prune** et notes florales, avec un subtil fond minéral provenant des sols calcaires.
- **Palais** : Corps plein avec des tannins fermes et une acidité vive. En bouche, des saveurs de fruits noirs mûrs, un cœur minéral et une longue finale texturée qui reflète le terroir unique de Gualtallary.

Le Saviez-vous ?

Le nom **Las Cerrilladas** fait référence à la petite vallée entourée des collines de Jaboncillo, ou "cerrilladas", où se trouve ce vignoble. Chaque parcelle a été choisie pour mettre en valeur la diversité des sols riches en caliche, créant un vin qui capture la complexité minérale de Gualtallary. L'engagement de Zuccardi pour l'expression individuelle de chaque terroir est mis en lumière dans ce vin, témoignant du savoir-faire minutieux de la gamme Finca.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Empanadas Argentines au Bœuf** : La structure et les notes de fruits noirs du vin se marient à la richesse des empanadas au bœuf, tandis que son acidité équilibre la saveur salée de la garniture.
- **Tagine d'Agneau aux Abricots** : Les tannins et la profondeur minérale du vin rehaussent les saveurs sucrées et salées de l'agneau, pour un accord harmonieux.
- **Risotto aux Champignons Sauvages** : Les saveurs terreuses des champignons s'accordent avec les notes minérales du vin, tandis que son acidité équilibre la richesse du risotto.
- **Gouda Vieilli** : Les tannins fermes et la complexité minérale du vin se marient parfaitement avec l'intensité noisetée du gouda vieilli.

98

Robert Parker (RP) : 98 Points (2019)

A new red in the "Fincas" single-vineyard range, the 2019 Finca Las Cerrilladas was produced with grapes from Gualtallary and is an intense and aromatic red with the wild profile from Gualtallary. It has 14.5% alcohol and is ripe and juicy, with very good acidity and freshness. It seems to me like there's more consistency in Gualtallary than in Altamira. They have 25 to 30 plots on the property, different soils and exposures, different ways of pruning, too; they deconstruct the property, vinifying everything separately, and then they build the wine through blending, like they do for all the Finca wines. Like the rest of their bottlings, they only use concrete and indigenous yeasts for the fermentation and aging of the wine, but here they use less full clusters, perhaps between 30% to 50%. There's a different tactile sensation from Altamira, and this is firmer, with more severe tannins. Here, the challenge is to avoid over-ripeness, and they have managed nicely. 7,500 bottles were filled in June 2020.