Zuccardi

Finca Los Membrillos Cabernet Sauvignon est un Cabernet Sauvignon de parcelle unique qui reflète le terroir distinct et en altitude de Paraje Altamira, Mendoza. Ce vin incarne l'héritage de la région, alliant méthodes de culture traditionnelles et précision œnologique de Zuccardi.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

94 vinous

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Cabernet Sauvignon

Finca Los Membrillos Cabernet Sauvignon 2017

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le vignoble de **Finca Los Membrillos** est situé à l'est de Paraje Altamira, dans la région de San Carlos, dans la Vallée de l'Uco. Planté initialement par une famille locale il y a plus de 20 ans, le vignoble est passé sous la gestion de Zuccardi en 2008, apportant avec lui un caractère traditionnel. Entouré d'arbres de coing (membrillo en espagnol) et soutenu par des poteaux en bois de caroube, le vignoble reflète l'héritage de la viticulture mendocine.

Les sols de Los Membrillos sont **variés, pierreux, calcaires et hétérogènes**, héritage de l'éventail alluvial du fleuve Tunuyán. Les parcelles sélectionnées pour ce vin incluent des zones avec des sols sablonneux profonds et d'autres riches en pierres recouvertes de carbonate de calcium dès 40 cm de profondeur. La saison fraîche et sèche de **2018** a permis une excellente santé des raisins et une récolte à pleine maturité, conservant ainsi la couleur et la fraîcheur.

Vinification

Les raisins pour Finca Los Membrillos Cabernet Sauvignon sont **récoltés manuellement**, avec une sélection minutieuse des grappes, puis transférés par gravité dans des cuves en béton. La fermentation se fait avec des **levures indigènes** dans des cuves en béton sans époxy, préservant la pureté du fruit. Après la fermentation, le vin est partiellement élevé dans des **fûts de chêne français usagés de 500 litres** pour ajouter de la texture, et partiellement en cuves de béton pour conserver fraîcheur et minéralité.

Ce **100% Cabernet Sauvignon** présente un taux d'alcool de **14%**, une acidité totale de **5,86 g/L** et un **pH de 3,7**, offrant un vin équilibré avec des tannins structurés et une acidité vive.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Finca Los Membrillos Cabernet Sauvignon 2017

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond avec des reflets pourpres, indiquant l'intensité et la concentration de ce Cabernet de haute altitude.
- **Arôme** : Arômes de **cassis, mûre** et notes herbacées subtiles, complétés par une minéralité distincte et des nuances terreuses issues des sols calcaires.
- **Palais** : Corps moyen à plein avec des tannins fermes et bien structurés. En bouche, des saveurs de fruits noirs, une complexité minérale et une longue finale fraîche capturent l'essence du terroir unique de Paraje Altamira.

Le Saviez-vous ?

Finca Los Membrillos doit son nom aux rangées d'arbres de coing (membrillo en espagnol) qui entourent le vignoble. Initialement planté avec des techniques d'irrigation traditionnelles, Zuccardi a œuvré pour restaurer la vigueur des sols et du vignoble, cherchant à exprimer tout le potentiel de Paraje Altamira. Ce vin rend hommage non seulement à l'histoire de Mendoza, mais également à l'engagement de Zuccardi pour les expressions singulières de chaque parcelle.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Asado Argentin avec Chimichurri** : Les tannins structurés et les notes de fruits noirs du vin se marient parfaitement avec les saveurs riches des viandes grillées argentines, rehaussant la profondeur de l'asado.
- **Aubergines Rôties à l'Ail et aux Herbes** : La minéralité et les notes herbacées du vin s'accordent bien avec les saveurs terreuses de l'aubergine, équilibrant la richesse du plat.
- **Côtes de Bœuf Braisées au Romarin** : La structure audacieuse et la complexité minérale du vin enrichissent les saveurs savoureuses des côtes de bœuf, pour un accord en profondeur.
- **Cheddar Affiné** : L'acidité et les arômes de fruits noirs du vin s'associent à l'intensité noisetée du cheddar affiné, offrant un équilibre harmonieux et complexe.

94 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2017)

A Cabernet Sauvignon from an old vineyard at Finca Los Membrillos, Paraje Altamira, 50% aged in French barrels for 12 months. The profound nose delivers notes of black currant, mint and fine wood such as cedar, as well as hints of caramel, pyrazine, white pepper and nutmeg. Attractive and complex, in the mouth it is juicy with a structure maintained by the wood. A potent, energetic wine for the region, achieving a sustained but measured tension. Firm and rich on the palate, this is an exemplary Uco Valley Cab.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Finca Los Membrillos Cabernet Sauvignon 2017

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2017)

I noticed the variety in the 2017 Finca Los Membrillos a lot more than in the 2018, as Cabernet Sauvignon is very sensitive to heat and gets stressed easily. When they bought the vineyard, it was planted to just Cabernet Sauvignon, but they later bought land around it and planted Malbec, Cabernet Franc and Semillon, so the wine can change in the future... It was a low-yielding year and they picked late, resulting in a wine with 13.8% alcohol. It has herbal and ripe aromas of blackberries, a medium to full-bodied palate and abundant, slightly dusty tannins. It matured in 500-liter oak barrels and is very balsamic and minty, with notes of camphor, and it feels more developed than the wines from 2018.