

Zuccardi

Zuccardi Aluvional Paraje Altamira Malbec révèle le terroir unique d'Altamira, offrant un Malbec frais, minéral et structuré qui reflète les sols alluviaux riches de la Vallée de l'Uco.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO



Aluvional Altamira Malbec 2018

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le **Paraje Altamira** est situé dans le district de San Carlos, dans la Vallée de l'Uco, Mendoza. Ces vignobles, situés à une altitude de **1 050 à 1 150 mètres (3 445 à 3 773 pieds)**, se trouvent sur une plaine au sud de la rivière Tunuyán, occupant la partie la plus élevée d'un vaste éventail alluvial. Ce terroir bénéficie d'un **climat tempéré et frais avec une forte amplitude thermique**, favorisant une maturation équilibrée qui renforce l'acidité naturelle et la structure des raisins de Malbec.

Les sols d'Altamira se distinguent par de larges couches de pierres granitiques et de graviers recouverts de **carbonate de calcium**, ajoutant une minéralité marquée au vin. Des rochers massifs, certains pesant jusqu'à **20 tonnes**, parsèment le vignoble, enrichissant davantage le profil du sol. Ce terroir unique confère une structure minérale et une profondeur au Malbec, faisant de ce vin une expression exceptionnelle des vins d'altitude de Mendoza.

Vinification

Le Zuccardi Aluvional Paraje Altamira Malbec est élaboré avec une approche minutieuse axée sur le terroir. Les raisins sont déplacés par **gravité** pour maintenir leur intégrité, et la fermentation se fait en **cuves de béton avec des levures indigènes** pour refléter les caractéristiques authentiques d'Altamira. Le vin est ensuite **élevé en cuves de béton**, un choix qui met en valeur la pureté du fruit et préserve les nuances minérales propres aux sols alluviaux de la région.

Ce processus méticuleux donne un **Malbec à 100%** avec **14% d'alcool, une acidité totale de 5,74 g/L et un pH de 3,64**, soulignant l'élégance naturelle, l'équilibre et la structure du terroir.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Malbec

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Aluvional Altamira Malbec 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Violet profond, d'une intensité vive qui reflète ses origines en altitude.
- **Arôme** : Nez complexe et expressif avec des notes de **mûres, violettes** et des nuances minérales, accompagnées de délicates touches herbacées.
- **Palais** : Vin de corps plein avec des tannins raffinés, une acidité équilibrée et une minéralité marquée. Les couches de fruits noirs et la longue finale persistante soulignent la profondeur et l'élégance, capturant le caractère distinct de Paraje Altamira.

Le Saviez-vous ?

La **série Aluvional** incarne la quête de Zuccardi pour explorer les sols alluviaux diversifiés de Mendoza, particulièrement dans la Vallée de l'Uco. Chaque vin de cette collection est une étude de parcelles spécifiques, sélectionnées pour révéler l'identité naturelle de la région. Pour ce Malbec d'Altamira, les sols façonnés par les anciens flux de la rivière contribuent une qualité minérale unique que Zuccardi capture sans influence de chêne, laissant le terroir occuper le devant de la scène.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Champignons Porcini Grillés à l'Huile de Truffe** : Les saveurs terreuses des champignons et la subtile touche de truffe s'harmonisent avec les notes minérales et les tannins structurés du vin.
- **Empanadas Argentines d'Agneau au Romarin** : La richesse de l'agneau et l'arôme de romarin équilibrent les fruits noirs du vin et ses tannins raffinés, accentuant les saveurs savoureuses.
- **Tartare de Bœuf avec Câpres et Ciboulette** : La fraîcheur du tartare s'associe bien avec la minéralité du vin, tandis que les câpres et la ciboulette rehaussent ses notes herbacées subtiles.
- **Gouda Affiné ou Parmigiano-Reggiano** : Les saveurs intenses et noisetées des fromages affinés résonnent avec la profondeur du vin, tandis que sa structure tannique équilibre la richesse du fromage.

97

Robert Parker (RP) : 97 Points (2018)

I loved the 2018 Aluvional Paraje Altamira at first sight. There's a bit more of everything, more aromatic complexity, more flavor and definitely a lot more minerality in the texture and more finesse. They have removed the fat in the Aluvional range; the wines reflect the soils, and in vintages like 2018, there is a jump in precision and expression. There is texture, salinity, austerity and a long-lasting finish, something not easy to achieve with Malbec. Some 70% of the volume matured in concrete and the rest in used 500-liter oak barrels. This is superb.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Aluvional Altamira Malbec 2018



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2018)

This focused red is filled with savory zest to the concentrated dark currant, pomegranate and cherry flavors that are well-knit, showing fresh acidity and tannins. There's minerally power on the finish, with dried thyme and saline hints. Drink now through 2027.



James Suckling (JS) : 94 Points (2018)

This shows lots of structure with tannins and stones that buttress rather shy and austere character. The fruit comes through at the end, in the form of blackberries, black olives and minerals. Long, structured finish.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM