



Zuccardi

Nommé en hommage à la grand-mère de Sebastián Zuccardi, ce 100% Bonarda célèbre le patrimoine viticole argentin, offrant un profil pur et texturé avec une acidité vive et une profondeur minérale.



Emma Zuccardi Bonarda 2019

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Les raisins de l'Emma Zuccardi Bonarda proviennent de deux sites d'altitude distincts dans la **Vallée de l'Uco**. Le vignoble de **Paraje Altamira**, situé à **1 100 mètres (3 609 pieds)**, repose sur un éventail alluvial plat du fleuve Tunuyán. Connu pour son **climat tempéré frais** et une grande amplitude thermique, Altamira possède des sols de pierres et de graviers granitiques recouverts de calcaire, ce qui contribue à la minéralité et à la structure du vin.

Le second vignoble, **San Pablo**, se trouve à une altitude plus élevée, à **1 400 mètres (4 593 pieds)**, à seulement 600 mètres des contreforts des Andes. San Pablo connaît un climat plus froid et extrême, avec des températures minimales très basses, ce qui accentue la fraîcheur et la complexité aromatique du vin. Les sols alluviaux ici contiennent des graviers recouverts de calcaire, enrichissant encore la texture et la profondeur du vin.

Vinification

Ce millésime s'est distingué par une maturation rapide et complexe, produisant des raisins d'une qualité exceptionnelle. L'Emma Zuccardi Bonarda est **fermenté avec des levures indigènes en cuves de béton**, préservant l'authenticité et la pureté du fruit, puis **élevé en béton**. Cette approche de vinification, sans influence du bois, met en valeur les terroirs uniques d'Altamira et de San Pablo.

Ce **100% Bonarda** présente un taux d'alcool de **13%**, avec une acidité de **5,77 g/L** et un pH de **3,64**, créant un vin frais, juteux et équilibré qui reflète aussi bien le cépage que les régions.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Bonarda



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Emma Zuccardi Bonarda 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond, avec une intensité vive qui reflète son caractère frais.
- **Arôme** : Arômes de **baies rouges et noires**, notes florales subtiles et une pointe de minéralité terreuse.
- **Palais** : Corps moyen avec une acidité juteuse, des tannins fins et une finale texturée. Le vin offre des couches de fruits mûrs, des notes minérales et une finale vive et rafraîchissante, reflétant les sites frais d'altitude.

Le Saviez-vous ?

Emma Zuccardi Bonarda est un hommage à la grand-mère de Sebastián Zuccardi et représente une renaissance de la Bonarda traditionnelle argentine, qui s'est magnifiquement adaptée aux terroirs de haute altitude de Mendoza. Originaire de France, la Bonarda (connue là-bas sous le nom de Corbeau Noir) est devenue une partie importante de l'identité viticole de l'Argentine, souvent appelée aujourd'hui Bonarda Argentina.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Aubergines Rôties au Mélasse de Grenade** : L'acidité et le fruité du vin équilibrent la douceur acidulée de la grenade, tandis que ses notes terreuses enrichissent les aubergines rôties.
- **Filet de Porc Grillé avec Chimichurri** : La fraîcheur et les notes minérales du vin se marient aux herbes et épices du chimichurri, ajoutant de la profondeur au porc tendre.
- **Boulettes d'Agneau Épicées avec Sauce au Yaourt Mentholé** : L'acidité vive et le fruité du vin équilibrent les épices des boulettes, tandis que le yaourt à la menthe apporte un contraste rafraîchissant.
- **Poivrons Farcis au Riz Sauvage et Herbes** : Le caractère juteux du vin s'accorde bien avec la terreur du riz sauvage et des herbes, créant une alliance harmonieuse.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2019)

The 2019 Emma Zuccardi Bonarda was produced with grapes from the zones where they believe the variety behaves better, which, in the past, was relegated to warmer places, in this case in the Valle de Uco, more specifically San Pablo and Altamira in approximately the same proportion. This fermented and matured in concrete and was bottled unoaked, like many wines at Zuccardi, to preserve the varietal purity. It's juicy and has citrus freshness, something 2019 might have in common with 2018, with very good finesse.

