



Zuccardi

Ce 100% Malbec de la gamme Aluvional témoigne de l'exploration des sols alluviaux par Zuccardi, offrant un vin qui reflète l'identité unique de Gualtallary avec précision et intensité.



Aluvional Gualtallary Malbec 2018

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La région de **Gualtallary** dans Tupungato, Vallée de l'Uco, Mendoza, est située au pied de la chaîne de montagnes Frontale, à une altitude de **1 300 à 1 385 mètres (4 265 à 4 544 pieds)**. Considéré comme un **désert d'altitude**, le terroir de Gualtallary se caractérise par un climat tempéré et aride, avec une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit. Les parcelles de vignoble sélectionnées se trouvent dans une zone appelée « Monasterio », nichée dans une petite vallée au pied des collines Jaboncillo. Ce paysage sauvage est peuplé de buissons épineux, de plantes désertiques et d'herbes jarilla, poussant aux côtés des vignes de Malbec.

Les sols de Gualtallary sont d'origine alluviale, formés il y a des millions d'années par les eaux descendantes des Andes, déposant des pierres, du caliche et des minéraux le long des pentes. Pour ce Malbec, Zuccardi a sélectionné des parcelles riches en **caliche et en pierres recouvertes de matériau calcaire**. Cette composition des sols ajoute une minéralité et une structure uniques au vin, faisant de ce Malbec une expression singulière du terroir de Gualtallary.

Vinification

Le Zuccardi Aluvional Gualtallary Malbec est produit avec un soin méticuleux, commençant par le **transfert gravitaire des raisins** pour préserver leur intégrité. La fermentation a lieu dans des **cuves en béton avec des levures indigènes**, ce qui permet d'obtenir un profil aromatique authentique reflétant le terroir. Après la fermentation, le vin est **élevé en cuves en béton**, ce qui développe sa complexité et sa structure tout en préservant sa pureté et sa vivacité sans l'influence du chêne.

Le résultat est un **Malbec à 100%** qui incarne l'expression naturelle du terroir unique de Gualtallary. Avec un degré d'alcool de **14%**, une **acidité totale de 6,1 g/L** et un **pH de 3,62**, ce vin présente un profil structuré et frais, accentuant le caractère d'altitude de la région.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Aluvional Gualtallary Malbec 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre profond et vibrant, révélant la concentration et l'intensité du vin.
- **Arôme** : Nez expressif avec des notes de **mûre, myrtille**, et des touches herbacées subtiles, accompagnées de nuances minérales et d'un soupçon floral.
- **Palais** : Vin de corps plein avec une structure bien définie, des tannins fins et une acidité équilibrée. Il révèle des couches de fruits noirs, des notes minérales et une longue finale élégante, capturant l'essence du terroir de Gualtallary.

Le Saviez-vous ?

La **série Aluvional** est la dédicace de Zuccardi à l'exploration des sols alluviaux variés de la Vallée de l'Uco. Chaque vin de cette collection exprime le terroir distinct de parcelles spécifiques à travers le Malbec, offrant une connexion profonde avec le paysage riche et diversifié de Mendoza. Ce vin, issu de sols façonnés par les eaux des Andes, incarne la puissante et unique identité de **Gualtallary**.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Chevreuril aux Genièvre et Sauce aux Champignons** : Les saveurs terreuses du champignon et du genièvre rappellent les notes minérales du vin, tandis que la richesse du chevreuil correspond aux tannins structurés du Malbec.
- **Ragoût d'Aubergines et de Tomates Fumées** : Le fumé de l'aubergine complète les nuances herbacées et minérales du vin, et l'acidité équilibre la profondeur du plat.
- **Comté ou Gruyère Affiné** : Les saveurs complexes et noisetées du fromage affiné accentuent la profondeur du vin, tandis que la structure du Malbec équilibre la richesse du fromage.
- **Tagine d'Agneau aux Pruneaux et Amandes** : La profondeur fruitée du Malbec s'accorde magnifiquement avec les saveurs sucrées-salées du tagine, et ses tannins rehaussent la tendreté de l'agneau.



Robert Parker (RP) : 98 Points (2018)

The intense and high-pitched 2018 Aluvional Gualtallary has finesse, which is the challenge in this very wild zone of the Valle de Uco. This is a powerful zone because of the light and the cold nights, which make it difficult to achieve elegance in the wines, but they have worked in this direction. As with other 2018s, the aromas and flavors are fully developed, so there's more complexity, nuance and depth than in the 2017s, which ripened faster and earlier. A superb mineral Gualtallary with contained ripeness and wildness.





Aluvional Gualtallary Malbec 2018



James Suckling (JS) : 96 Points (2018)

Blueberries, blackberries, violets and some stones on the nose. Orange peel, as well. It's full-bodied with firm, silky tannins and a linear, refined finish. So gorgeous and long now, but better after 2023.



Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2018)

Plum, licorice, peppercorn and a hint of salt show in the bouquet of this balanced wine. It's full bodied, with well-integrated tannins. The vibrant palate delivers bright black-fruit flavors and peppery spice. It finishes long with leather notes.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM