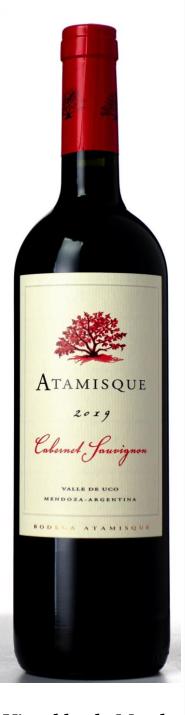
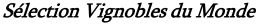


VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

Argentine Vallée de Uco



M



Suckling: 93/100







Cabernet sauvignon

Couleur pourpre. Nez de fruits rouges et noirs, de poivre noir, de tabac avec une pointe de menthol. C'est dense et complexe en bouche avec une trame tannique imposante mais l'ensemble est bien équilibré sur la fraise, la mûre, la torréfaction. L'ensemble est déjà cohérent mais à évolution favorable dans les 15 années à venir.

Informations Techniques

Cépages 100% Cabernet Sauvignon

Vallée de Uco Région 1100 - 1300 m Altitude

Vignobles La Consulta et Russel

Climat Continental

Culture

Irrigation Oui, Goutte à goutte Age des vignes Plus de 50 ans Rendements 7 Tonnes / Ha

Sol Alluvionnaire avec substrat rocheux et couche

Conventionnelle

Vinification Vendanges manuelles en caisse de 18 Kg.

> Cuvaison par gravité, macération préfermentaire à froid. Fermentation en cuves Inox puis macération pendant 10 jours. Fermentation malolactique en

barriques.

Elevage 14 mois en barriques neuves de chêne français

puis 12 mois en bouteille.

Alcool 14,40% Acidité 6,3 g/lSucre Résiduel < 3 g/l

Durée de garde plus de 10 ans T° de service 16 - 18 °C

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »









Vallée de Uco

La vallée d'Uco se situe à environ 100 km au sud de Mendoza et elle couvre les départements de Tunuyán, Tupungato et San Carlos aux pieds de la cordelière des Andes. Elle s'étend entre les latitudes 33,3° et 33,8° sud sur 25,500 hectares (2012) et est baignée par les rivières Tunuyán and Tupungato. Le climat est typiquement continental avec des hivers froids et des étés chauds. La température annuelle moyenne est de 14°C mais ne dépasse pas les 29° C en été. La superficie du vignoble a doublé en une décennie et sa réputation se hausse petit à petit au niveau de la grande région viticole de Luján de Cuyo. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit se situe aux alentours de 15°C. Le malbec est le principal cépage de la région et couvre 44% de l'encépagement mais on trouve aussi du cabernet sauvignon, du merlot, du cabernet franc, du tempranillo, du pinot noir, du chardonnay et du sauvignon blanc. La pluviométrie est faible et varie de 80 mm par an à Guatallary à 300 mm à El Peral et la pluie tombe principalement en hiver. Les vignobles sont irrigués majoritairement par goutte à goutte. Les sols sont d'origine alluvionnaire, sablo-limoneux et argileux et ils possèdent un très bon drainage. Les vins de la vallée d'Uco peuvent porter la mention des sous-régions sur l'étiquette, Tumpangato, San José, Gualtallary, Los Arbole, Tunuyán, Vista Flores, La consulta, San Carlos et El Cepillo.

Atamisque

Ce domaine est situé dans la commune de San José, dans la région du Tupungato, qui est une des meilleures zones viticoles de la région de Mendoza. Le sol est un mélange de terres alluvionnaires, argilo-sablonneux qui couvre un substrat de roche dure. Les raisins proviennent des propres parcelles du domaine sur une superficie de 70 hectares. Ils sont plantés à 1300 mètres d'altitude et issus de très vieilles vignes âgées de 80 ans. Les vendanges sont manuelles et se font très tôt le matin. La fermentation des rouges qui dure quinze jours est suivie d'une macération de la même durée. Les vins sont entonnés dans des barriques françaises neuves et élevées pendant 12 à 18 mois. Les raisins blancs sont pressurés sans être égrappés, puis ils sont vinifiés en barriques françaises. Le chai a été entièrement conçu pour éviter tout pompage, et le vin circule uniquement par gravité.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »