



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**ZUCCARDI Q MALBEC – VALLE DE UCO – MENDOZA – ARGENTINA      2013 14,5%**

**EXAMEN VISUAL:** rojo rubí en el núcleo con reflejos color violeta en el borde

**EXAMEN OLFATIVO:** arándanos, frutas cocidas, caramelo, cereza, chocolate, nota de carnicería y violeta

**EXAMEN GUSTATIVO:** interesante sequedad alcohólica, notable presencia de notas minerales, buena salivación, taninos desapercibidos, cierre de boca con sabor a café tostado y la persistencia aromática intensa llega a 5/6 segundos

**MARIDAJE:** queso parmesán

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino con un bouquet olfativo de todo respeto y bien moldeado y aterciopelado a nivel de paladar