



ALTA VISTA®

## ALTA VISTA PREMIUM MALBEC

FRUTO DE NUESTROS TERROIRS DE ALTURA Y DE NUESTRO VARIETAL MANAGEMENT

Adaptamos para cada variedad nuestro trabajo en el viñedo, en la vinificación y la crianza, a fin de exaltar la tipicidad de cada variedad.

Provenientes de viñedos propios ubicados a más de 1000 mts de altura.



**Composición:** 100% Malbec

**Sistema de Conducción:** Espaldero

**Densidad de plantación:** 5.555 pies por hectáreas

**Rendimiento por hectárea** 8.000 a 9.000 kg/ha

**Sistema de poda:** Cordón Pitoneado

**Tipo de Poda:** Corta (4 a 6 yemas por brote)

**Objetivo del Riego:** Limitar el tamaño de la uva

**Vendimia:** Primera quincena de abril

**Mesa de selección:** 100% selección de racimos y 20% selección de granos

**Tipo de piletas:** 110hl de Cemento epoxicado y de acero inoxidable

**Maceración pre fermentaria:** Larga para extraer precursores aromáticos y materia colorante

**Remontajes:** Intensivos por períodos cortos para extraer el máximo de taninos suaves

**Fermentación maloláctica:** Si

**Maceración post fermentaria:** Larga (15 días) para conseguir volumen, estabilizar el vino y favorecer la asociación antocianinas-taninos.

**Crianza:** 12 meses

**Origen de la madera:** 80% Francés 20% Americano

**Tipo de madera:** Tostado liviano para estructurar el vino



### Características:

De color rubí, con aromas complejos a frutas rojas muy maduras y especias, este Premium Malbec es redondo y posee una gran concentración en boca.

### Temperatura de degustación:

Decantar antes de servir a una temperatura entre 15 y 16°C

### Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para

[www.altavistawines.com](http://www.altavistawines.com)

Tender grelhado e salada de rúcula. Jantar em 08/02/2012