



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

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