



ALTA VISTA®

ALTA VISTA PREMIUM CABERNET SAUVIGNON

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% Cabernet Sauvignon

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: Cordon Pitoneado

Tipo de Poda: Larga (6 a 8 yemas por brote)

Objetivo del Riego: Tardío para no bloquear la madurez

Vendimia: Segunda 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: Corta (los precursores aromáticos y materia colorante son más extraíbles)

Remontajes: Limitados por períodos largos para conseguir un equilibrio entre antocianas y taninos

Fermentación maloláctica: Si

Maceración post fermentaria: Mediana (10 días) para conseguir estructura y redondear los taninos.

Crianza: 12 meses

Origen de la madera: 50% Francés 50% Americano

Tipo de madera: Tostado mediano a fuerte. Se busca complejidad aromática.

Guarda en botella: 6 meses para redondear los taninos.



Características:

Color rojo violáceo con aroma intenso y complejo en donde se destacan las notas herbáceas propias del varietal que recuerdan al pimiento verde, en boca es de amplia estructura con toda la concentración tánica que suele entregar el Cabernet perfectamente armonizada a los taninos del

roble.

Temperatura de degustación:

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

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para este vino es de 5 años

www.altavistawines.com

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