



ALTA VISTA®

ALTA VISTA PREMIUM TORRONTÉS

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% Torrontés de Cafayate

Sistema de Conducción: Pergola

Densidad de plantación: 2.500 pies por hectáreas

Rendimiento: 10.000 kg/ha

Tipo de Poda: Mixta para favorecer la distribución de hojas y racimos.

Objetivo del Riego: Evitar el stress, no bloquear la maduración y obtener un buen nivel de acidez.

Vendimia: Segunda quincena de marzo

Tipo de piletas: Tanques de acero inoxidable con control de temperatura

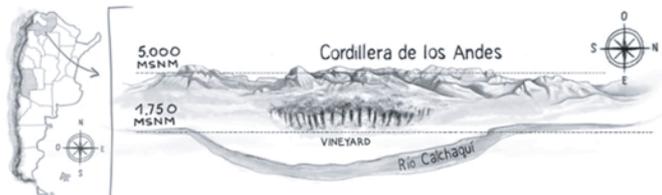
Prensado: Descobajo y presión hasta 1 bar para evitar extracción de fenoles y terpenos.

Maceración pre fermentaria: Pelicular de 2 horas para favorecer la extracción de precursores aromáticos.

Fermentación maloláctica: No, para conservar la acidez y fruta fresca.

Crianza: En tanques de acero inoxidable a baja temperatura para conservar la fruta.

Guarda en botella: Ninguna para aprovechar la expresión de la fruta fresca.



Características:

De color amarillo brillante, con aromas florales delicados y a fruta blanca, este Premium Torrontés posee una boca amplia y redonda que exalta los sentidos por su frescura y vivacidad.

Temperatura de degustación:

Decantar antes de servir a una temperatura entre 7 y 8° C

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para este vino es de 3 años

www.altavistawines.com

PROVA DA SAFRA 2011.

Degustação na Bodega Alta Vista em 13/04/2012.