



ALTA VISTA®

TERROIR SELECTION 2008

ARMONIOSA SELECCIÓN DE LOS MEJORES TERROIRS DE MALBEC
En función de las características propias de cada añada de nuestros terroirs de malbec, se realiza el assemblage donde la mano del hombre aporta a la naturaleza un nuevo equilibrio y armonía.



Composición: 100% Malbec

Terroirs:
20% Alizarine Vineyard
Las Compuertas - Lujan de Cuyo

8 % Serenade Vineyard
Alto Agrelo - Lujan de Cuyo

57 % Albaneve Vineyard
Campo de los Andes - Valle de Uco

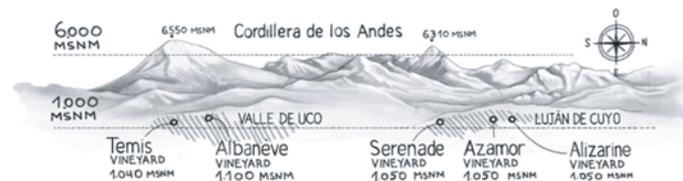
15% Temis Vineyard
El Cepillo - Valle de Uco.

Producción por hectárea: 5.000 a 6.000 kg/ha

Vinificación:

Cosecha manual en pequeñas cajas de 17kg. La uva esta delicadamente colocada sobre una doble mesa de selección, y luego del despalillado depositada por gravedad en pequeñas piletas de cemento de 110 hectolitros. La vinificación se inicia con una maceración pre fermentativa de 5 a 8 días en frío, seguida de la fermentación alcohólica con frecuentes movimientos para favorecer la extracción a temperatura controlada, y se finaliza con una larga maceración a temperaturas cercana de 25°C permitiendo al vino de expresar todo su potencial.

Crianza: en barricas de roble francés durante 12 meses.



Características:

De color violáceo profundo, este vino tiene aromas que recuerdan a especias, con frutas frescas y maduras con notas animales.

En boca se expresa por su ataque fresco, su gran amplitud, sus taninos suaves y su largo final.

Información técnica 2008:

Alcohol	15,5 %
Acidity	6.20 g/l
PH	3.70
Sugar	2.60 g/l

Temperatura de degustación:

Decantar antes de servir a una temperatura entre 16 y 18° C

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para esta añada es de superior a 8 años.

www.altavistawines.com

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