



ALTA VISTA®

ALTA VISTA SINGLE VINEYARD ALIZARINE 2007

LA AUTÉNTICA EXPRESIÓN DE CADA TERROIR DE MALBEC

La diversidad de nuestros terroirs en Mendoza, junto a la experiencia para adaptar las prácticas culturales a cada uno de ellos, y la mano de nuestra gente revelando la expresión de cada terroir, nos ha permitido desde la añada 2001 ser la primera bodega en Argentina en producir y comparar vinos Single Vineyard



Composición: 100% Malbec

Terroir: 100 % Alizarine Vineyard (Las Compuertas - Lujan de Cuyo)

Alizarine Vineyard: (1.050 msnm). Los suelos de este Terroir, ubicado en Lujan de Cuyo, son franco-limo-arcillosos con una capa de canto rodado entre el metro y los dos metros de profundidad. Son muy pobres y permeables. El riego es tradicional con agua proveniente de la Cordillera de los Andes y el clima es templado y árido. La cercanía de los cerros inhibe los riesgos de heladas, ya que en la primavera las corrientes de aire frío bajan por el cauce del Río Mendoza. Las plantas de nuestro viñedo tienen aproximadamente 55 años y se podan en guyot simple. La selección masal de plantas se caracteriza por racimos chicos y compactos. Los Malbec de Alizarine Vineyard se destacan por sus aromas florales, su buena acidez, sus taninos redondos y elegantes.

Vinificación: Cosecha manual en pequeñas cajas de 17kg. La uva está delicadamente colocada sobre una doble mesa de selección, y luego 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 28°C permitiendo al vino de expresar todo su potencial.

Crianza: 100 % en barricas de roble francés durante 12 meses.

Significado Alizarine: palabra francesa que define un color rojo sostenido.

Características:

De color rubí profundo, este vino tiene aromas que recuerdan a especias, chocolate, frutas maduras con notas animales. En boca se expresa por su gran estructura, sus taninos suaves y su largo final.

Información técnica 2007:

| | |
|---------|----------|
| Alcohol | 14.9 % |
| Acidez | 5.92 g/l |
| PH | 3.56 |
| Azúcar | 1.98 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 superior a 8 años

www.altavistawines.com

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