



ALTA VISTA®

ALTA VISTA ALTO 2007

LA QUINTAESENCIA DE NUESTROS MEJORES TERROIRS DE ARGENTINA
Alto es considerado un vino ícono de la producción argentina.



Composición:

70 % Malbec
30 % Cabernet Sauvignon

Vendimia 2007:

En Mendoza, 2007 fue un año atípico, con muchas lluvias en diciembre y marzo, seguido de un "été indien" (Veranito de San Juan).

El clima fue relativamente cálido y los procesos madurativos lentos. 2007 fue una vendimia tardía que se caracteriza por aromas a fruta fresca y taninos densos que prometen una excelente guarda potencial.

Rendimiento por hectárea: 3.000 a 5.000 kg/ha

Puesta en botella: Marzo 2009

Vinificación:

Cosecha manual en pequeñas cajas de 17 kg. Los racimos son cuidadosamente depositados sobre una doble mesa de selección, donde se elige prolijamente la fruta.

La uva es separada con cuidado del es-

cobajo, trasladada en pequeños tanques de acero inoxidable con ruedas encima a piletas de cemento epoxi de una capacidad de 52 hectolitros, gracias a un elevador. Cae luego la uva en las piletas por gravedad.

Se procede a una maceración pre fermentativa de 5 a 8 días a una temperatura de 8 C.

La fermentación alcohólica se realiza a través de las levaduras naturales de la fruta, durante 8 a 12 días, con frecuentes remontajes y delestajes a temperatura controlada entre 28°C y 30°C.

Luego se macera durante 25 días, a una temperatura de 28°C.

Crianza:

Es realizada durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés, dos trasiegos permiten eliminar los sedimentos naturales del vino y aportar el oxígeno necesario a su buena evolución.

Características:

De color rojo rubí profundo, con aromas complejos, recordando frutos negros, especias y chocolate, con elegancia y gran amplitud, ofrece taninos sedosos y una larga e intensa persistencia en boca.

Información técnica 2007:

Alcohol	15 %
Acidez	6.05 g/l
PH	3.56
Azúcar	2.34

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 10 años.

www.altavistawines.com

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