



ALTA VISTA®

ATEMPORAL BLEND 2008

MÉTODO DE ELABORACIÓN HEREDADO DE NUESTRA TRADICION FRANCESA

La mayoría de las uvas provienen de un único terroir con distintos cepajes, los cuales son ensamblados para dar un solo vino.



Composición:

Malbec
Cabernet Sauvignon
Syrah
Petit Verdot

Origen: Mendoza

100% Albaneve Vineyard, Vistaflores,
Valle de Uco

Rendimiento por hectárea: 8.000
kg/ha en viñedos muy homogéneos de
10 años.

Vinificación:

Cosecha manual en pequeñas cajas de
17kg. La uva está delicadamente
colocada sobre una doble mesa de
selección y luego del despallado
depositada por gravedad en piletas de
cemento.

La vinificación se inicia con una maceración pre fermentativa de 5 a 8 días en frío, seguida de la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Se realizan remontajes en función de cada variedad para favorecer la extracción de forma óptima de taninos y polifenoles. Se finaliza el proceso con una larga maceración a 25°C permitiendo a cada variedad expresar todo su potencial.

Crianza: en roble francés durante 12 meses

Características:

El Malbec otorga aromas a frutos rojos y violetas y el Syrah aporta notas a pimientas y especias. Los taninos suaves del Malbec se complementan con los taninos potentes del Cabernet Sauvignon y la estructura del Petit Verdot alarga la persistencia en boca e introduce taninos que

aseguran una larga evolución en el tiempo.

Información técnica 2008:

Alcohol: 15.6

Azucar: 2.70

PH: 3.68

Ac.Total: 5.63

Temperatura de degustación:

Servir a una temperatura entre 16 y 18° C

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para esta añada es de 5 a 8 años.

www.altavistawines.com

Churrasco de entrecot e saladas. Almoço em 28/07/2012