



ALTAMIRA DE LOS ANDES RESERVE MALBEC 2010

ENÓLOGO: ATTILIO PAGLI

ORÍGEN: La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.

VARIETALES: 100% Malbec

COSECHA: 2010

RENDIMIENTO: 5.120 kg/ha.

VENDIMIA: Manual. Primera quincena de abril.

BOTELLAS PRODUCIDAS: 21.000

FILTRACIÓN: Sin filtración.

AÑEJAMIENTO: 14 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL: 15,1 % by vol.

ACIDEZ: 5,47 g/l ácido tartárico

PH: 3,41

SO₂ TOTAL: 33 mg/l

PLANTAS POR HA Y AÑO DE PLANTACIÓN: En La Consulta Old Vines 4.200 plantas por hectárea plantadas en 1947 y 1962; en La Consulta Vineyard 3.788 plantas por hectáreas plantadas en 1995.

SUELOS Y ALTURA: 1.080/1.090 m.s.n.m. La Consulta Old Vines es predominantemente arcilloso. La Consulta Vineyard es arcilloso y arenoso.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

Las uvas que provienen de La Consulta Old Vines le otorgan al vino un profundo color púrpura, taninos suaves y lo hacen bien aromático, mientras que las uvas de los viñedos de La Consulta le proporcionan la mineralidad característica. El vino resultante es todo lo que un buen Malbec debe ser. Es un vino balanceado, taninos suaves, buena acidez y un final limpio. Este vino se sugiere consumirlo ahora o en los próximos 7-10 años.