

<http://www.altavistawines.com/altavista-home-es.htm>



**ALTA VISTA**  
**Terroir Selection**  
**Malbec, 2007**  
**91 pts Wine Spectator**

Participação dos terroirs:  
 10 % de Alizarine Vineyard  
 5 % de Serenade Vineyard  
 75 % de Albaneve Vineyard  
 10 % de Temis Vineyard.

**Cosecha:** Entre el 15 y el 28 de abril, de forma manual en pequeñas cajas de 17kg.

**Vinificación:** La uva esta 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 25°C permitiendo al vino expresar todo su potencial.

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

**Degustación:** De color violáceo profundo, este vino tiene aromas que recuerdan a especias, a frutas frescas y maduras, y notas animales. En boca se expresa por su ataque fresco, su gran amplitud, sus taninos suaves y su largo final.

**Temperatura de degustación:** de 16° a 18° C Tiempo de guarda: 5 a 8 años.

*Tender assado com batatas. Jantar em 06 de janeiro de 2011.*