

<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.