



ALTA VISTA®

WINES

VIVE MALBEC 2017

VIVE invita a redescubrir el vino, desafía a experimentar y disfrutar el placer de viajar con los sentidos.



COMPOSICIÓN

100% Malbec



ORIGEN

Mendoza, Argentina.



RENDIMIENTO

12.000 kg/ha.



CRIANZA

El 25% de su volumen en roble durante seis meses.

VINIFICACIÓN

Después de una cosecha manual, los granos son separados con cuidado del escobajo por la moledora y posteriormente enviados a tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realiza a través de las levaduras seleccionadas, durante 7 días, con frecuentes remontajes a temperatura controlada entre 26°C y 28°C. Se prolonga la maceración durante unos 10 días.

MARIDAJE

Sugerimos acompañar este Malbec con la cocina clásica argentina o con tablas de quesos y fiambres.

INFORMACIÓN TÉCNICA 2017

Alcohol	13.6 %
Azúcar	2.00 g/l
PH	3.8
Acidez Total	5.16 g/l

NOTA DE CATA

"Posee intensos aromas a frutas rojas, especialmente ciruelas, con toques de vainilla y un sutil recuerdo de café. En boca es joven, impetuoso y vivaz. Se percibe la fruta y la madera por sus taninos dulces y redondos. Se recomienda beberlo fresco, entre 15°C y 16°C".

Safra 2017. Jantar em 23/08/2018. Adega Brasil Empório/Alta Vista.