



ALTA VISTA®

WINES

ESTATE PREMIUM MALBEC 2016

Fruto de nuestros terroirs de altura a más de 1000 msnm.
De producción propia, vinificación y crianza en nuestra bodega.



SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.



DENSIDAD

5.000 plantas por hectárea.



RENDIMIENTO

9.000 kg/ha. (1 planta por botella).



SISTEMA DE PODA

Cordón pitoneado.

Poda corta (2 yemas por brote).



OBJETIVO DEL RIEGO

Limitar el tamaño de la uva.



CRIANZA

El 50% de su volumen en roble francés de tostado liviano, por 12 meses. Cuatro meses de crianza en botella para lograr un vino armonioso.

COMPOSICIÓN

100% Malbec

VINIFICACIÓN

El 100% de la uva es cuidadosamente colocada sobre una doble mesa de selección de racimos y granos que luego son depositadas por gravedad en piletas cúbicas de cemento epoxi de 110hl y 280hl. La vinificación inicia con una prolongada maceración pre fermentativa en frío a 10° C, para extraer precursores aromáticos y materia colorante. Se realizan intensivos remontajes por períodos cortos para obtener taninos suaves. Se realiza la fermentación maloláctica y, por último, una maceración post fermentativa de 15 días para conseguir volumen, estabilizar el vino y favorecer la asociación de antocianinas y taninos.

ORIGEN

Luján de Cuyo, Mendoza.
Valle de Uco, Mendoza.

INFORMACIÓN TÉCNICA 2016

| | |
|--------------|----------|
| Alcohol | 13.6 % |
| Azúcar | 2.24 g/l |
| PH | 3.70 |
| Acidez Total | 6.38 g/l |

NOTA DE CATA

"Color rojo con reflejos rubí. Es intenso en nariz, con aromas a frutas rojas maduras, como ciruela, y especias. En boca es redondo, sedoso y posee una gran concentración. Se recomienda servirlo fresco, entre 15°C y 16°C. Tiene un potencial de guarda de hasta 7 años".

Safrá 2016. Jantar em 23/08/2018. Adega Brasil Empório/Alta Vista.