



ALTA VISTA®

WINES

ATEMPORAL BLEND 2014

Método de elaboración heredado de nuestra tradición francesa.
Las uvas provienen de un único terroir con distintos cepajes, que crean un solo vino.



TERROIR

100% Albaneve Vineyard
Campo de los Andes, Valle de Uco, Mendoza.



RENDIMIENTO

8.000 kg/ha en viñedos muy homogéneos de
18 años.



CRIANZA

En roble francés durante 12 meses (50% en
barricas de segundo uso y 50% en barricas de
tercer uso).

VINIFICACIÓN

Se realiza una cosecha manual en pequeñas
cajas de 17kg. La uva se coloca delicadamente
sobre una doble mesa de selección y luego del
despallado se deposita por gravedad en
piletas de cemento. La vinificación se inicia con
una maceración de 3 días en frío seguida de la
fermentación alcohólica a temperatura
controlada. Se realizan "delestages" en función
de cada variedad para favorecer una óptima
extracción de taninos y polifenoles. Se finaliza
el proceso con una larga maceración a 25°C
que permite que cada variedad exprese todo
su potencial.



94 PUNTOS
JAMES SUCKLING.COM

COMPOSICIÓN

60% Malbec
25% Cabernet Sauvignon
15% Petit Verdot

INFORMACIÓN TÉCNICA 2014

Alcohol	14.9 %
Azúcar	2.78 g/l
PH	3.6
Acidez Total	7.45 g/l

NOTA DE CATA

"El porcentaje de Malbec otorga aromas a
frutos rojos; sus taninos suaves se
complementan con la potencia del Cabernet
Sauvignon y la estructura del Petit Verdot,
que alarga la persistencia en boca e
introduce taninos que aseguran una larga
evolución en el tiempo. Se recomienda servir
fresco, entre 16°C y 18°C. Tiene un potencial
de guarda prolongado, de 5 a 8 años".

[f](#) [t](#) [i](#) WWW.ALTAVISTAWINES.COM

Safrá 2014. Jantar em 23/08/2018. Adega Brasil Empório/Alta Vista.