

Alta Vista

ALBANEVE

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Campo de Los Andes, Valle de Uco, Mendoza, in un singolo vigneto chiamato Albaneve.

Vitigno 100% Malbec

Tipologia del terreno Terreni profondi di origine colluviale, leggeri e permeabili. Suolo sabbioso e limoso composto principalmente da rocce.

Vinificazione Le uve, una volta arrivate in cantina, vengono refrigerate a 10° C per 24 ore. Successivamente avviene la selezione su tavolo di cernita seguita dalla diraspatura e dal trasferimento per gravità in piccoli serbatoi di cemento. La fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni e durante la stessa sono frequenti e regolari rimontaggi e follature. La macerazione dura 28 giorni. La vinacce vengono poi separate dal vino con una pressa verticale e cesto. La fermentazione malolattica si svolge spontaneamente nei serbatoi.

Invecchiamento Affinamento in barrique di rovere francese (2/3 nuove, 1/3 secondo passaggio) per 12 mesi.

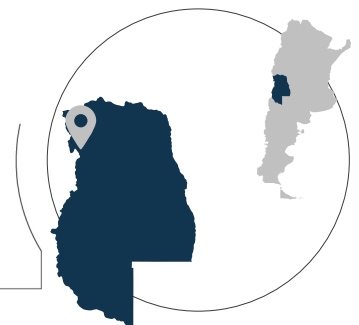
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso violaceo profondo.

Profumo Al naso regala aromi di frutti di bosco come mirtilli uniti a note tropicali che ricordano il dolce di guava.

Sapore Al palato è potente e ampio, con una bella acidità rinfrescante: emergono note legate all'affinamento come burro fresco e vaniglia.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a piatti intensi, ricchi di aromi e sapori. Ottimo con carni rosse alla griglia, agnello alle erbe o verdure grigliate.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY

