



ALTA VISTA

Schede tecniche



Alta Vista

VIVE TORRONTÉS

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Cafayate, Salta

Vitigno 100% Torrontés

Vinificazione I grappoli vengono raccolti a mano e trasferiti in una pressa meccanica. La decantazione dura dalle 24 alle 48 ore a 10 °C. Successivamente il mosto viene travasato in vasche di acciaio inox dove fermenta per 15-20 giorni a temperatura controllata (15-17 °C).

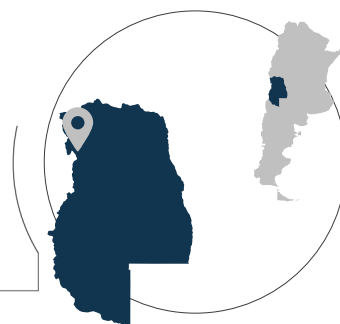
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro con riflessi verdi.

Profumo Esplosione di aromi che richiama le rose bianche e l'uva.

Sapore Al palato è floreale, delicato, bilanciato con una buona e fresca acidità.

Abbinamenti Ideale come aperitivo o da accompagnare a sushi o empanadas.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY



Alta Vista

VIVE MALBEC

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Mendoza

Vitigno 100% Malbec

Vinificazione I grappoli vengono raccolti a mano, separati dagli steli e gli acini vengono trasferiti in una pressa meccanica. La fermentazione alcolica avviene con un lievito selezionato per 7 giorni e si effettuano frequenti rimontaggi a temperatura controllata (26-28 °C). La macerazione continua per altri 10 giorni.

Invecchiamento Il 25% del vino affina in botti di rovere francese per 6 mesi.

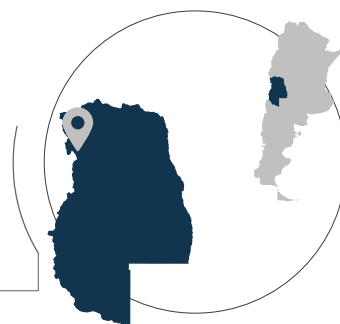
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso violaceo chiaro.

Profumo Intenso aroma di frutti rossi, specialmente prugna. Delicato accenno di vaniglia e caffè.

Sapore Al palato è giovane e vivace. I sentori di frutta e legno si percepiscono attraverso i rotondi e dolci tannini.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare la classica cucina argentina, formaggi e salumi.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY



Alta Vista

VIVE CABERNET SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Mendoza

Vitigno 100% Cabernet Sauvignon

Vinificazione I grappoli vengono raccolti a mano, separati dagli steli e gli acini vengono traferiti in una pressa meccanica. La fermentazione alcolica avviene con un lievito selezionato per 7 giorni e si effettuano frequenti rimontaggi a temperatura controllata (26-28 °C). La macerazione continua per altri 10 giorni.

Invecchiamento Il 25% del vino affina in botti di rovere francese per 6 mesi.

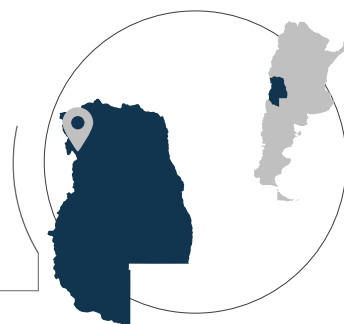
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso porpora con riflessi violacei.

Profumo Al naso emergono il pepe e gli aromi di frutta rossa matura.

Sapore Al palato si percepisce la ciliegia. Giovane, facile da bere. Genera una sensazione di morbidezza.

Abbinamenti Ideale per accompagnare barbecue, piatti di pasta e formaggi stagionati.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY



Alta Vista

CHARDONNAY PREMIUM

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Valle de Uco, Mendoza

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo di origine alluvionale, ricco di detriti e argilla. 1000 metri slm

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Le uve vengono vendemmiate a marzo. I grappoli interi vengono pressati per accelerare la separazione solido-liquido, e per ridurre l'amarezza e la durezza dei tannini. Macerazione pellicolare pre-fermentata da 2 a 4 ore per il 30% del vino fermentato in barrique. Fermentazione malolattica solo per il 30% in barrique per ottenere complessità e stabilità microbiologica, 30% battonage del vino in barrique di rovere francese di media tostatura per 6 mesi per ricercare la complessità aromatica. Infine, è chiarificato, filtrato e imbottigliato.

Invecchiamento Trascorre 7 mesi in affinamento in botti di rovere americano (40%) e 60% in botti rovere francese mediamente tostate con battonage. Poi in bottiglia per altri 4 mesi per aumentare la complessità degli aromi e della struttura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido, luminoso, con riflessi pallidi giallo-oro pallido.

Profumo Un vino fresco e vivace con aromi di fiori e frutta bianca, come ananas. Grazie all'affinamento nelle botti e sui lieviti, delicate note di pane tostato e nocciola riempiono questo vino pregiato.

Sapore Al palato è oleoso, caratterizzato da buona acidità, volume e persistenza.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare antipasti, piatti di pesce e frutti di mare, grill e carni bianche.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY



Alta Vista

MALBEC PREMIUM

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Luján de Cuyo, Mendoza

Vitigno 100% Malbec

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione I grappoli vengono raccolti a mano una volta che sono completamente maturi con un perfetto bilanciamento tra zucchero e acidità e con la buccia perfetta. I grappoli vengono diraspati e le vasche di fermentazione vengono riempite con: mosto d'uva, buccia e acini. Una percentuale del vino passa attraverso un'attenta pre-fermentazione tramite macerazione a freddo per esaltare gli aromi di frutta fresca; il resto fermenta ad alte temperature per creare corpo e struttura.

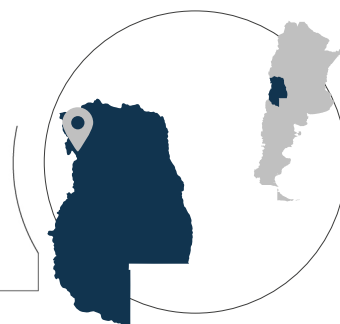
Invecchiamento . L'affinamento avviene per il 50% in botti di rovere francesi leggermente tostate per 12 mesi. Poi in bottiglia per altri 4 mesi per creare un vino armonioso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo Aroma di bacche fresche e ciliegia, con un accenno di violetta. Delicate e ben integrate note di legno.

Sapore In bocca si presenta gommoso, croccante, corposo e con un finale pulito.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY



Alta Vista

TEMIS

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza, in un singolo vigneto di 40 anni chiamato Temis..

Vitigno 100% Malbec

Tipologia del terreno Terreno leggero e sabbioso con una piccola componente limosa.

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 emergono note di frutta fresca e rimandi floreali.

Sapore Al palato è rotondo, con tannini dolci e un perfetto equilibrio tra vino e legno.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni a cottura lenta o selvaggina e stufati.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY



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.

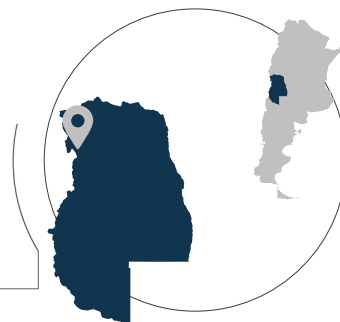
NOTE ORGANOLETTICHE

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



Alta Vista

ALTO

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Las Compuertas, Luján de Cuyo. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza.

Vitigno 80% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole casse da 17 chili. Poi, l'uva viene accuratamente depositata su un doppio tavolo di selezione, dove vengono scelti solo i migliori acini. Dopo la diraspatura, l'uva viene messa in piccoli serbatoi di acciaio inox e trasportata con un ascensore in vasche di cemento da 52 ettolitri. Macerazione pre-fermentazione per 3 giorni a 5°C. La fermentazione alcolica viene effettuata con lieviti naturali per 8-10 giorni con pigiature manuali regolari. La vinificazione termina con una lunga macerazione a 28°C.

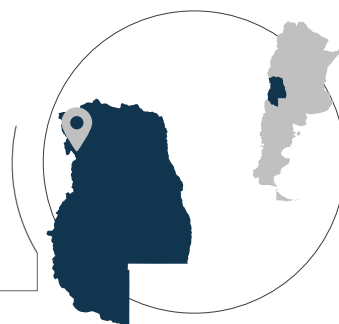
Invecchiamento Affinamento per 14 mesi in nuove botti di rovere francese e travasato due volte per rimuovere il sedimento naturale e per fornire l'ossigeno necessario all'evoluzione del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Aromi complessi che ricordano frutti neri, come more, spezie e cioccolato.

Sapore In bocca, elegante e aperto con tannini setosi e persistenza lunga ed intensa.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY

