

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.

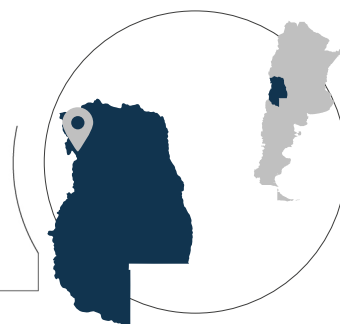
Invecchiamento . L'affinamento avviene per il 50% in botti di rovere francesi leggermente tostate per 12 mesi. Poi in bottiglia per altri 4 mesi per creare un vino armonioso.

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

