

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.

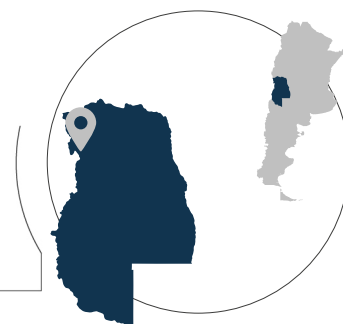
NOTE ORGANOLETTICHE

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

