

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.

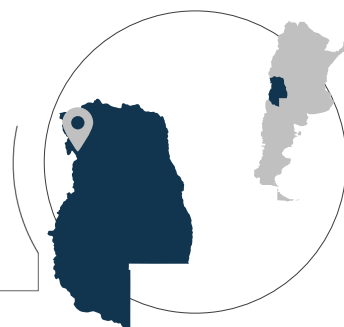
NOTE ORGANOLETTICHE

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

