

ALTA VISTA ALTO

MENDOZA SUB-REGIÃO: LUJAN DE CUYO E VALLE DE UCO VINHEDOS: LAS COMPUERTAS, LUJÁN DE CUYO; CAMPO DE LOS ANDES, VALLE DE UCO; EL CEPILLO, VALLE DE UCO · ARGENTINA

Alto leva impresso o DNA da Bodega Alta Vista, pois carrega a identidade e alma de cada pessoa que intervém em sua elaboração. É considerado um ícone entre os vinhos argentinos. Com um estilo único, Alto é o Grand Vin da Alta Vista. Elaborado somente nas melhores safras, é um verdadeiro trabalho de artesão. RENDIMENTO: 3 a 5mil kg/ha – 3 plantas para uma garrafa; PRODUÇÃO: 8.576 gfs 750ml 120 gfs 1,5L 70 gfs 3L 11 gfs 6L.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Alta Vista Wines

REGIÃO

Mendoza SUB-REGIÃO: Lujan de Cuyo e Valle de Uco

VINHEDOS: Las Compuertas, Luján de Cuyo; Campo de los Andes, Valle de Uco; El Cepillo, Valle de Uco

UVAS

Malbec (80%) e Cabernet Sauvignon (20%)

SAFRA

2020

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

PH

3,52

AÇÚCAR

RES. 2,0 g/L

ACIDEZ

TOTAL

5,7 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

ENÓLOGO

Didier Debono

PREMIAÇÃO

95 James Suckling (2019)

94 Tim Atkin (2019)

96 Tim Atkin (2020)

VINIFICAÇÃO

Uma safra típica para a zona de Mendoza: temperaturas moderadas, dias ensolarados e pouca precipitação que propiciaram uma colheita de ótima qualidade.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente, no ponto ótimo de maturação. As uvas são colocadas em caixas de 10kg e transportadas até a bodega onde permanecem sob refrigeração por 24h
- ◆ os cachos são classificados manualmente em mesas de seleção
- ◆ a fermentação alcoólica ocorre de forma espontânea, iniciada pelas leveduras nativas e ocorreu em piletas com controle de temperatura e frequentes pigeage e remontagens para favorecer a extração de taninos e polifenóis
- ◆ fermentação maloláctica espontânea. O tempo total de encubação foi de 30 dias para Malbec e 25 dias para Cabernet Sauvignon, a uma temperatura de 28°C, permitindo que a variedade expresse seu potencial
- ◆ passou por amadurecimento em barris novos 600L por 12 meses, realizou-se o corte e permaneceu por mais 6 meses em barris, cumprindo 18 meses de amadurecimento
- ◆ finalmente realizou-se o engarrafamento e o afinamento nas garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor. intensa cor púrpura

Aroma. transborda camadas de aromas, destacando notas de frutos negros frescos, amoras e groselhas, além de notas especiadas e mentoladas. A passagem em barris agrega notas sutis, que contribuem para conjunto aromático

Sabor. com excelente estrutura ácida e taninos finos, é muito persistente, com grande potencial de guarda. Concentração e balanço são a essência desta safra.