

ALTA VISTA ATEMPORAL ASSEMBLAGE BLANC

MENDOZA E SALTA SUB-REGIÃO: VALE DE UCO (MENDOZA) E CAFAYATE (SALTA) · ARGENTINA

A arte do blending de diferentes vinhos, que os franceses dominam com maestria, é exaltada neste vinho – um corte de Chardonnay, Sauvignon Blanc e Torrontés oriundas dos melhores terroirs. O nome Atemporal remete a um tinto clássico, que não segue modismos. PONTUAÇÃO: 94 Tim Atkin, 2023 96 Tim Atkin, 2022



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Alta Vista Wines

REGIÃO

Mendoza e Salta SUB-REGIÃO:
Vale de Uco (Mendoza) e
Cafayate (Salta)

LOCALIDADE

Campo de los Andes, Valle de
Uco, Mendoza. Gualtallary, Valle
de Uco, Mendoza. Cafayate,
Salta.

UVAS

Chardonnay (45%), Sauvignon
Blanc (43%) e Torrontés (12%)

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR:

1,8 g/L

ACIDEZ

TOTAL

7,70 g/L

PH

3,35

SERVIÇO

10 °C – 14 °C

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente. Cada variedade foi colhida em seu ponto máximo de expressão: Sauvignon Blanc no final de fevereiro, Chardonnay em princípios de março e Torrontés na metade de março. Ao chegar à bodega as uvas foram mantidas refrigeradas por 24 horas
- ◆ a extração do mosto foi feita em prensa pneumática
- ◆ a fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inox para Sauvignon Blanc e Torrontés e em barricas de 225L para a Chardonnay. Cada variedade fermentou com leveduras e temperaturas específicas para maximizar sua expressão aromática.

NOTAS DE PROVA

Cor. brilhante, de cor amarelo pálido

Aroma. no nariz é complexo e delicado, aparecem notas minerais, de frutas amarelas como abacaxi e damasco e um agradável caráter floral e herbáceo.

Sabor. no paladar destaca-se por seu ataque ácido, fresco e silvestre