

ALTA VISTA ATEMPORAL BLEND

MENDOZA SUB-REGIÃO: VALE DE UCO · ARGENTINA

A arte do blending de diferentes vinhos, que os franceses dominam com maestria, é exaltada no tinto Atemporal Blend – um corte de Malbec, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot do vinhedo Albaneve, no Vale do Uco. O nome Atemporal remete a um tinto clássico, que não segue modismos. RENDIMENTO: 8.000 kg/ha, vinhedos plantados em 1999; PONTUAÇÃO: 92 Tim Atkin, 2022 92 Tim Atkin, 2020 91+ Robert Parker, 2020 91 James Suckling, 2020



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Alta Vista Wines

REGIÃO

Mendoza SUB-REGIÃO: Vale de Uco

LOCALIDADE

Campo de Los Andes

VINHEDO: Albaneve

UVAS

Malbec (50%), Cabernet Sauvignon (35%) e Petit Verdot (15%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR:

2,8 g/L

ACIDEZ

TOTAL

5,25 g/L

PH

3,8

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

carnes vermelhas, queijos de massa dura, lombo de cordeiro assado, risoto de funghi

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente. Cada variedade foi colhida em seu ponto ótimo de maturação: primeiro a Malbec, seguida pela Cabernet Sauvignon e por último a Petit Verdot.
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ maceração pré-fermentativa a frio (100C) para extrair precursores aromáticos e matéria corante
- ◆ fermentação alcoólica em piletas com controle de temperatura e delestages para favorecer a extração de taninos e polifenóis
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ longa maceração pós fermentativa, permitindo que cada variedade expresse seu potencial
- ◆ passou por estágio em barricas de carvalho francês, durante 12 meses, seguidos por estágio em garrafa por quatro meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi

Aroma. complexo, percebem-se notas de violetas e frutas como ameixas, amoras e figos. Também aparecem ligeiras notas de especiarias e um sutil toque amadeirado

Sabor. no paladar é um conjunto equilibrado: a sedosidade da Malbec, a estrutura e potência da Cabernet Sauvignon e a profundidade da Petit Verdot. Complexo e persistente e com grande potencial de guarda