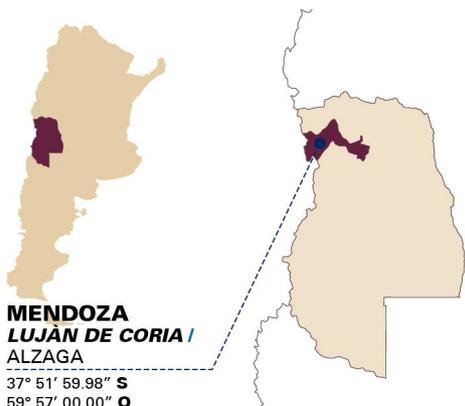




ALTA VISTA®  
WINES

## ALTO MENDOZA / ARGENTINA



**MENDOZA**  
**LUJÁN DE CORIA /**  
**ALZAGA**  
37° 51' 59.98" S  
59° 57' 00.00" O

Bodega Alta Vista si trova nel cuore di Chacras de Coria, 15 km a sud di Mendoza. È una tenuta storica, costruita nel 1899 e completamente ristrutturata nel 2003, con tecnologie di vinificazione all'avanguardia. I sistemi tecnici sono versatili e permettono di mantenere una qualità altissima in ogni fase. La cantina si distingue per le sue piccole vasche, che garantiscono un livello di eccellenza elevatissimo e i locali sotterranei ospitano botti di rovere francese. Le uve vengono raccolte con cura e seguite passo per passo non solo in vigna ma anche una volta giunte in cantina. I vigneti sono dislocati nelle aree di maggior produzione nelle province di Mendoza e Salta e Alta Vista è una delle poche case vinicole che in queste zone esclusive si serve unicamente delle proprie vigne per la produzione del vino.



ANNO DI FONDAZIONE  
1998



ESTENSIONE TERRITORIO  
209 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
1.700.000



VITIGNI  
MALBEC - CABERNET SAUVIGNON  
- TORRONTÉS



VITICOLTURA  
SOSTENIBILE



### TIPOLOGIA

Vino rosso



### ZONA DI PRODUZIONE

Las Compuertas, Luján de Cuyo. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza.



### VITIGNO

80% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia manuale in piccole casse da 17 chili. Poi, l'uva viene accuratamente depositata su un doppio tavolo di selezione, dove vengono scelti solo i migliori acini. Dopo la diraspatura, l'uva viene messa in piccoli serbatoi di acciaio inox e trasportata con un ascensore in vasche di cemento da 52 ettolitri. Macerazione pre-fermentazione per 3 giorni a 5°C. La fermentazione alcolica viene effettuata con lieviti naturali per 8-10 giorni con pigiature manuali regolari. La vinificazione termina con una lunga macerazione a 28°C. Affinamento per 14 mesi in nuove botti di rovere francese e travasato due volte per rimuovere il sedimento naturale e per fornire l'ossigeno necessario all'evoluzione del vino.



### COLORE

Rosso rubino intenso.



### PROFUMO

Aromi complessi che ricordano frutti neri, come more, spezie e cioccolato.



### SAPORE

In bocca, elegante e aperto con tannini setosi e persistenza lunga ed intensa.

