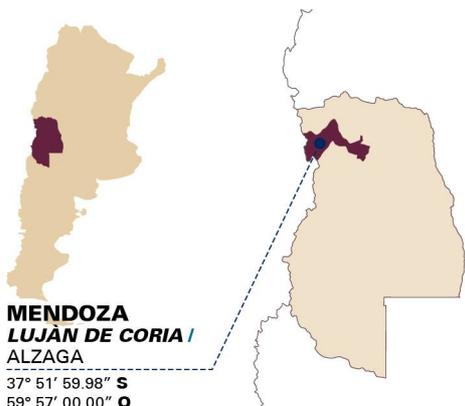




ALTA VISTA®  
WINES

# CHARDONNAY PREMIUM

MENDOZA / ARGENTINA



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 bianco



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Valle de Uco, Mendoza.



**VITIGNO**  
Chardonnay 100%.



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
A spalliera



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

I grappoli interi vengono pressati per accelerare la separazione solido-liquido, e per ridurre l'amarezza e la durezza dei tannini. Il succo viene decantato a freddo per 24 ore, e poi fermenta: 60% in botti, e 40% in vasche di cemento a 16-18°C. È affinato in botti per 7 mesi. Il vino riposa sui lieviti, il bâtonnage viene eseguito per fornire aroma, complessità e oleosità. Infine, è chiarificato, filtrato e imbottigliato. L'affinamento avviene per il 60% in botti rovere francese mediamente tostate con battonage. Poi in bottiglia per altri 4 mesi per aumentare la complessità degli aromi e della struttura.



**COLORE**  
Limpido, luminoso, con riflessi pallidi giallo-oro pallido.



**PROFUMO**  
Un vino fresco e vivace con aromi di fiori e frutta bianca, come ananas. Grazie all'affinamento nelle botti e sui lieviti, delicate note di pane tostato e nocciola riempiono questo vino pregiato.



**SAPORE**  
Al palato è oleoso, caratterizzato da buona acidità, volume e persistenza.

