

MALBEC 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.















TIPOLOGIA

Y Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE Luján de Cuyo, Mendoza.



VITIGNO





METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

A spalliera



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli vengono raccolti a mano una volta che sono completamente maturi con un perfetto bilanciamento tra zucchero e acidità e con la buccia perfetta. I grappoli vengono diraspati e le vasche di fermentazione vengono riempite con: mosto d'uva, buccia e acini. Una percentuale del vino passa attraverso un'attenta pre-fermentazione tramite macerazione a freddo per esaltare gli aromi di frutta fresca; il resto fermenta ad alte temperature per creare corpo e struttura. L'affinamento avviene per il 50% in botti di rovere francesi leggermente tostate per 12 mesi. Poi in bottiglia per altri 4 mesi per creare un vino armonioso.



COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei.



PROFUMO

Aroma di bacche fresche e ciliegia, con un accenno di violetta. Delicate e ben integrate note di legno.



SAPORE

In bocca si presenta gommoso, croccante, corposo e con un finale pulito.



