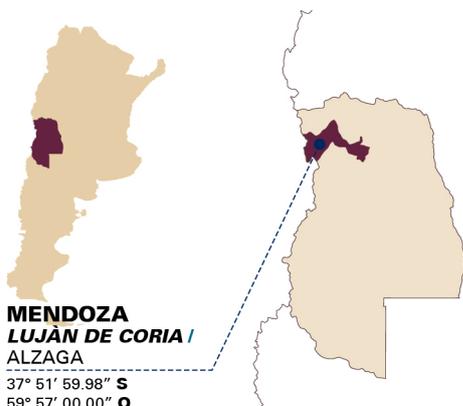




ALTA VISTA®
WINES

TEMIS

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 rosso – Mendoza



ZONA DI PRODUZIONE
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza, in un singolo vigneto di 40 anni chiamato Temis.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terreno leggero e sabbioso con una piccola componente limosa.



VITIGNO
100% Malbec



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
40 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve, una volta arrivate in cantina, vengono refrigerate a 10° C per 24 ore. Successivamente avviene la selezione su tavolo di cernita seguita dalla diraspatura e dal trasferimento per gravità in piccoli serbatoi di cemento. La fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni e durante la stessa sono frequenti e regolari rimontaggi e follature. La macerazione dura 28 giorni. La vinacce vengono poi separate dal vino con una pressa verticale e cesto. La fermentazione malolattica si svolge spontaneamente nei serbatoi. Affinamento in barrique di rovere francese (2/3 nuove, 1/3 secondo passaggio) per 12 mesi.



COLORE
Colore rosso violaceo profondo.



PROFUMO
Al naso emergono note di frutta fresca e rimandi floreali



SAPORE
Al palato è rotondo, con tannini dolci e un perfetto equilibrio tra vino e legno



ABBINAMENTI
Perfetto in abbinamento a carni a cottura lenta o selvaggina e stufati.

