



ALTA VISTA®

ALTA VISTA ALTO 2010

ALTO es marcado por la identidad y el alma de cada persona que interviene en su elaboración, y esa es la razón por la que lleva impreso el ADN de Bodega Alta Vista.

Alto es considerado un vino ícono de la producción argentina.



Composición:

75 % Malbec de Las Compuertas (Luján de Cuyo)
25 % Cabernet Sauvignon de El Cepillo, (Valle de Uco).

Nº de botellas producidas: 8.884

Rendimiento por hectárea: 3.000 a 5.000 kg/ha (3 plantas por botella)

Puesta en botella: Marzo 2012

Vendimia 2010:

En Mendoza, el 2010 se caracterizó por ser una añada muy seca, e inusualmente templada. La cosecha fue tardía y de baja producción.

Terroirs: Alto proviene de dos regiones de Mendoza: Lujan de Cuyo y Valle de Uco.

Alizarine Vineyard Las Compuertas - Lujan de Cuyo: (1.050 msnm) El suelo de este Terroir es franco-limo-arcilloso con una capa de canto rodado entre el metro y los dos metros de profundidad. Es muy pobre y permeable. Este viñedo fue plantado hace 70 años, y las plantas mas antiguas, que datan de 1916, se destinan a Alto.

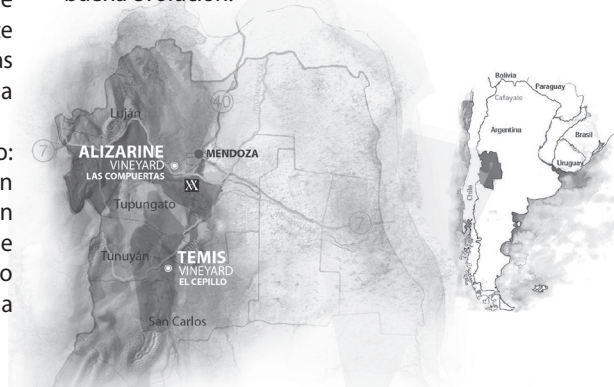
Temis Vineyard El Cepillo - Valle de Uco: (1.040msnm). Este viñedo fue plantado en 1938. Sus suelos son livianos, arenosos con algo de limo, muy permeables, con algo de canto rodado y una capa de caliche no continuo a los 80cm de profundidad. El clima es el mas frio de todos nuestros terroirs.

Vinificación:

Cosecha manual en pequeñas cajas de 17 kg. Los racimos son cuidadosamente depositados sobre una doble mesa de selección, donde se elige prolijamente la fruta. La uva es separada con cuidado del escobajo, trasladada en pequeños tanques de acero inoxidable con ruedas encima a piletas de cemento epoxi de una capacidad de 52 hectolitros, gracias a un elevador. Cae luego la uva en las piletas por gravedad. Se procede a una maceración pre fermentativa de 3 días a una temperatura de 5° C. La fermentación alcohólica se realiza a través de las levaduras naturales de la fruta, durante 8 a 10 días, con pigeages manuales. Luego se macera durante 30 días, a una temperatura de 28°C.

Crianza:

Es realizada durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés, dos trasiegos permiten eliminar los sedimentos naturales del vino y aportar el oxigeno necesario a su buena evolución.



Características:

De color rojo rubí profundo, con aromas complejos, recordando frutos negros, especias y chocolate, con elegancia y gran amplitud, ofrece taninos sedosos y una larga e intensa persistencia en boca.

Información técnica 2010:

Alcohol	15.3 %
Acidez	6.1 g/l
PH	3.61
Azúcar	3.1

Temperatura de degustación:

Decantar antes de servir a una temperatura entre 16 y 18° C

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para esta añada es superior a 10 años.