



ALTA VISTA®

ALTA VISTA SINGLE VINEYARD SERENADE 2012

LA AUTÉNTICA EXPRESIÓN DE CADA TERROIR DE MALBEC

La diversidad de nuestros terroirs en Mendoza, junto a la experiencia para adaptar las prácticas culturales a cada uno de ellos, y la mano de nuestra gente revelando la expresión de cada terroir, nos ha permitido desde la añada 2001 ser la primera bodega en Argentina en producir y comparar vinos Single Vineyard



Composición: 100% Malbec, de parcelas de más de 80 años de edad.

Nº de botellas producidas: 4852

Terroir: 100 % Serenade Vineyard (Alto Agrelo - Lujan de Cuyo)

Rendimiento: 5000 a 6000 Kg. / Ha. (3 plantas por botella).

Vendimia 2012: fue una añada cálida en Mendoza. La amplitud térmica estuvo por encima del promedio (14° en Marzo) y fresco en las noches (16.6°) con mínimas altas.

Serenade Vineyard: (1.050 msnm) Nuestro Terroir, ubicado en Lujan de Cuyo, goza de muy buenas amplitudes térmicas y un riesgo de helada casi nulo. El clima es árido, los suelos son franco-arcillosos y profundos con canto rodado a 4 metros de la superficie. El riego es tradicional alimentado con agua de la Cordillera y un pozo del que se extrae agua de la napa freática. Los viñedos de los que nace este vino fueron plantados en 1935, se podan en guyot simple y la selección masal de plantas se caracteriza por racimos de tamaño medio, con granos sueltos y de buen porte.

Vinificación: Cosecha manual en pequeñas cajas de 17kg. La uva está delicadamente colocada sobre una doble mesa de selección, y luego depositada por gravedad en pequeñas piletas de cemento de 52 hectolitros.

La vinificación se inicia con una maceración pre fermentativa de 3 días en frío, seguida de la fermentación alcohólica con frecuentes "pigeages" para favorecer la extracción. Se finaliza con una larga maceración de 30 días, permitiendo al vino de expresar todo su potencial.

Crianza: se realiza 100 % en barricas de roble francés durante 12 meses. (Dos tercios nuevas y un tercio de segundo uso).

Significado Serenade: palabra francesa. Es un color blanco azulado y cristalino. Hace referencia a Selena, diosa de la luna, quien llorando su difunto esposo, habría creado un cristal mítico, la piedra del Destino, que tiene el mismo color.



Características:

De color rubí profundo, este vino tiene aromas que recuerdan a humus, a fruta madura con notas animales. En boca se expresa por su ataque fresco, con taninos firmes pero suaves que le otorgan una gran elegancia.

Información técnica 2012:

| | |
|---------|----------|
| Alcohol | 15.3 % |
| Acidez | 6.60 g/l |
| PH | 3.60 |
| Azúcar | 2.50 g/l |

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 8 años