



ALTA VISTA®

ALTA VISTA PREMIUM ESTATE MALBEC 2014

FRUTO DE NUESTROS TERROIRS DE ALTURA

Provenientes de viñedos propios ubicados a más de 1000 mts de altura.

De producción propia, vinificación y crianza en nuestra bodega.



Composición: 100% Malbec

Viñedos:

Sistema de Conducción: Espaldero

5.000 plantas de densidad por hectárea.

Rendimiento por hectárea 9.000 kg/ha.
(1 planta por botella)

Sistema de poda: Cordón Pitoneado

Poda corta (4 a 6 yemas por brote)

Objetivo del Riego: Limitar el tamaño de la uva.

Vendimia: Primera quincena de abril

Vinificación:

El 100% de la uva es cuidadosamente colocada sobre la doble mesa para selección de racimos y granos.

Luego son depositadas por gravedad en piletas cúbicas de cemento epoxicado

de 110hl y 280hl.

La vinificación inicia con una maceración Pre-Fermentativa en frío a 10° C. Es larga para extraer precursores aromáticos y materia colorante.

Se realizan intensivos remontajes por períodos cortos para extraer el máximo de taninos suaves.

Hay Fermentación maloláctica.

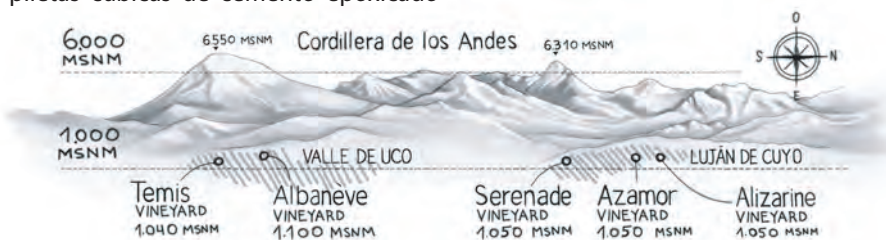
Y por último una maceración post fermentaria larga de 15 días para conseguir volumen, estabilizar el vino y favorecer la asociación antocianas-taninos.

Crianza: El 50% de su volumen en roble francés por 12 meses.

Origen de la madera: 100% Francés

Tipo de madera: Tostado liviano para estructurar el vino.

Crianza en botella: cuatro meses para lograr un vino armonioso.



Características:

De color rubí, con aromas complejos a frutas rojas muy maduras y especias, este Premium Estate Malbec es redondo y posee una gran concentración en boca.

Información técnica 2014:

Alcohol: 14.5%
Azúcar: 2.40g/l
PH: 3.65
Ac.Total: 6.60 g/l

Temperatura de degustación:

Decantar antes de servir a una temperatura entre 15 y 16° C

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para este vino es de 7 años.