

ALTA VISTA PREMIUM MALBEC



REGIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

UVAS

100% Malbec

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

15 %

VINIFICACIÓN

Se lleva a cabo en tanques de cemento epoxicado de 110 hl. La maceración pre fermentaria es larga para extraer precursores aromáticos y materia colorante. Fermentación maloláctica cumplida. 50% del vino pasa por barrica 80% francesa y 20% americana, durante 12 meses. Guarda en botella: 4 meses para conseguir un vino más abierto y armónico.

CARACTERÍSTICAS

De color rubí profundo con destellos púrpuras, aroma a especias y frutos negros maduros, destacando las moras. En boca es un vino de buena estructura y redondo, se confirman las notas frutales y especiadas de vainilla y caramelo aportadas por el paso en barrica.

MARIDAJE

Cortes a la parrilla y quesos semi maduros.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir entre 16 a 18 grados.

Tiempo máximo de guarda sugerido de 5 a 6 años.

PUNTAJE

2013 90 pts. James Suckling

Medalla de Plata Argentina Wine Adwards

2012 88 pts. Wine Advocate

2011 90 pts. Descorchados

2010 88 pts. Stephen Tanzer

88 pts. Wine Enthusiast

89 pts. Wine Advocate



ALTA VISTA®