

ALTO

MENDOZA · ARGENTINA

É o Grand Vin da Alta Vista, uma mescla majoritariamente de Malbec com menor proporção de Cabernet Sauvignon. Elaborado apenas nas melhores safras, o tinto Alto é resultado de um verdadeiro trabalho de artesão nas vinhas e na adega, pois as uvas são submetidas a uma tripla seleção e apenas as melhores barricas entram no corte final. Para se ter uma ideia, são necessárias três videiras para produzir uma única garrafa de Alto. Com vinificação em cubas de concreto e estágio em barricas novas de carvalho francês, este vinho de elite transborda camadas de aromas, intercalando frutas pretas, especiarias e chocolates. Trata-se de um vinho musculoso, com taninos gentis, o que o torna muito refinado, e um final longo e intenso.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Alta Vista

UVAS

Malbec e Cabernet Sauvignon

SAFRA

2020

SOLO

solo aluvial, pedregoso e calcário

TEOR

ALCOÓLICO

15%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

carnes vermelhas
grelhadas, cordeiro e caça,
carnes com molhos
encorpados, queijos
curados e duros, risotos.

VINIFICAÇÃO

- ♦ colheita selecionada realizada manualmente, no ponto ótimo de maturação. As uvas são colocadas em caixas de 10kg e transportadas até a bodega onde permanecem sob refrigeração por 24h;
- ♦ os cachos são classificados manualmente em mesas de seleção;
- ♦ a fermentação alcoólica ocorre de forma espontânea, iniciada pelas leveduras nativas e ocorreu em piletas com controle de temperatura e frequentes pigeage e remontagens para favorecer a extração de taninos e polifenóis;
- ♦ fermentação maloláctica espontânea. O tempo total de encubação foi de 30 dias para Malbec e 25 dias para Cabernet Sauvignon, a uma temperatura de 28°C, permitindo que a variedade expresse seu potencial;
- ♦ passou por amadurecimento em barris novos 600L por 12 meses, realizou-se o corte e permaneceu por mais 6 meses em barris, cumprindo 18 meses de amadurecimento;
- ♦ finalmente realizou-se o engarrafamento e o afinamento nas garrafas;

NOTAS DE PROVA

Cor: intensa cor púrpura;

Aroma: transborda camadas de aromas, destacando notas de frutos negros frescos, amoras e groselhas, além de notas especiadas e mentoladas. A passagem em barris agrega notas sutis, que contribuem para conjunto aromático;

Sabor: com excelente estrutura ácida e taninos finos, é muito persistente, com grande potencial de guarda. Concentração e balanço são a essência desta safra.