

ATEMPORAL ASSEMBLAGE BLANC

MENDOZA E SALTA · ARGENTINA

Um corte de Chardonnay, Sauvignon Blanc e Torrontés, provenientes de vinhedos localizados em Mendoza e em Cafayate, ao norte da Argentina. Cada variedade é colhida manualmente, nas primeiras horas da manhã e no seu ponto máximo de expressão. Sauvignon Blanc e Torrontés fermentam em tanques de aço inox, enquanto a Chardonnay fermenta em barricas de carvalho francês. O resultado é um vinho rico em notas minerais e frutadas e muito expressivo no paladar. Encanta pelo seu caráter fresco e elegantemente silvestre.



CATEGORIA
Vinho

TIPO
Branco

PRODUTOR
Alta Vista

UVAS
Chardonnay, Sauvignon Blanc e Torrontés

SAFRA
2024

SOLO
solo aluvial, pedregoso e calcário

TEOR ALCOÓLICO 13%
SERVIÇO 08%
DISPONÍVEL 750 ml

HARMONIZAÇÃO
entradas, frutos do mar e mariscos, peixes, comida asiática e levemente picante, vves e carnes brancas leves;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente. Cada variedade foi colhida em seu ponto máximo de expressão: Sauvignon Blanc no final de fevereiro, Chardonnay em princípios de março e Torrontés na metade de março. Ao chegar à bodega as uvas foram mantidas refrigeradas por 24 horas;
- ◆ a extração do mosto foi feita em prensa pneumática;
- ◆ a fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inox para Sauvignon Blanc e Torrontés e em barricas de 225L para a Chardonnay. Cada variedade fermentou com leveduras e temperaturas específicas para maximizar sua expressão aromática
- ◆ envelhecimento por 8 meses em carvalho;
- ◆ engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: brilhante, de cor amarelo pálido;

Aroma: no nariz é complexo e delicado, aparecem notas minerais, de frutas amarelas como abacaxi e damasco e um agradável caráter floral e herbáceo.

Sabor: no paladar destaca-se por seu ataque ácido, fresco e silvestre;