

ATEMPORAL BLEND

MENDOZA · ARGENTINA

A arte do blending de diferentes vinhos, que os franceses dominam com maestria, é exaltada no tinto Atemporal Blend – um corte de Malbec, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot do vinhedo Albanave no Vale do Uco. Com vinificação em tanques de concreto e estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, trata-se de um vinho suculento, repleto de fruta madura e especiarias e com sutis notas amadeiradas. Com boa estrutura, exibe um toque de mineralidade no final de boca. O nome Atemporal remete a um tinto clássico, que não segue modismos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Alta Vista

UVAS

Malbec, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

SAFRA

2023

SOLO

solo de origem aluvial, com mistura de areia, argila e pedras, e teor variável de calcário

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

carnes vermelhas, queijos de massa dura, lombo de cordeiro assado, risoto de funghi;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente. Cada variedade foi colhida em seu ponto ótimo de maturação: primeiro a Malbec, seguida pela Cabernet Sauvignon e por último a Petit Verdot.
- ◆ dupla seleção das uvas;
- ◆ maceração pré-fermentativa a frio (100C) para extrair precursores aromáticos e matéria corante;
- ◆ fermentação alcoólica em piletas com controle de temperatura e destilagens para favorecer a extração de taninos e polifenóis;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ longa maceração pós fermentativa, permitindo que cada variedade expresse seu potencial;
- ◆ passou por estágio em barricas de carvalho francês, durante 12 meses, seguidos por estágio em garrafa por quatro meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi;

Aroma: complexo, percebem-se notas de violetas e frutas como ameixas, amoras e figos. Também aparecem ligeiras notas de especiarias e um sutil toque amadeirado;

Sabor: no paladar é um conjunto equilibrado: a sedosidade da Malbec, a estrutura e potência da Cabernet Sauvignon e a profundidade da Petit Verdot. Complexo e persistente e com grande potencial de guarda;