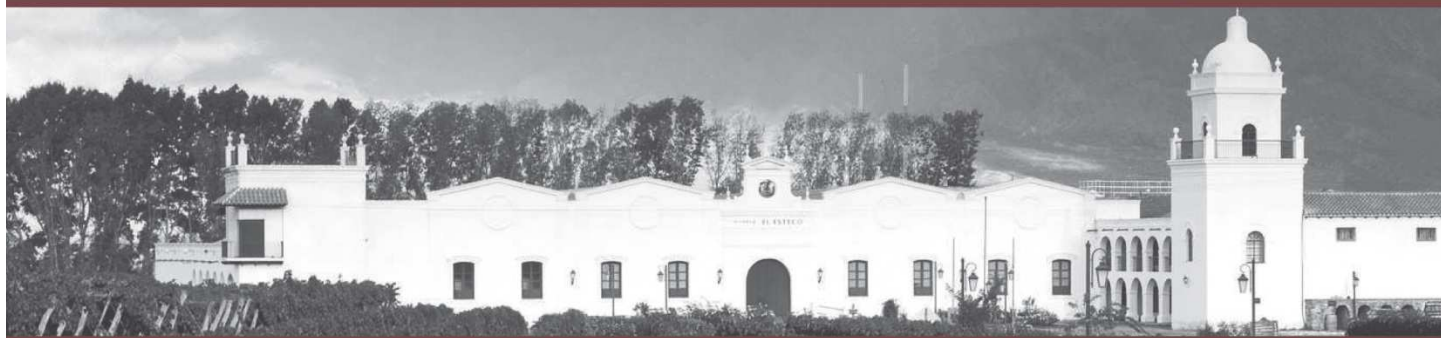


ALTIMUS

MMIX



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca). exposición solar con 300 días al año. Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de

VARIEDAD:

68% Malbec ; 25% Cabernet Sauvignon ; 7% Tannat

COSECHA:

Marzo / Abril

ELABORACIÓN:

Altimus es un blend de vinos de distintas variedades orientado a tener una personalidad de alta fineza y un gran bouquet. Esta característica es buscada desde los viñedos con uvas de gran concentración, granos pequeños, plantas equilibradas. La elección del día de cosecha es analizado cuidadosamente. Una vez logrado el punto óptimo de madurez de la planta, comienza la cosecha en la que se cuidan todos los detalles del proceso. Se utiliza frío desde la llegada de la uva a la bodega. Maceraciones pre-fermentativas a 5°C. Utilización de levaduras seleccionadas e indígenas. Trabajos muy suaves durante la fermentación alcohólica. Temperaturas de fermentación entre 26°C y 28°C. Maceraciones post fermentativas. La fermentación alcohólica de estos vinos se realiza utilizando diversas tecnologías como fermentación en barricas de roble individuales de 225 lts, en cubas de 6.000 lts y otros lotes en pequeños tanques de acero inoxidable. Antes de la fermentación maloláctica, cada varietal es trasegado y llevado a barricas nuevas de roble francés, donde se realiza dicha fermentación y reposa durante 12 meses. Cumplido este período, se realiza el blend seleccionando cuidadosamente las mejores barricas participantes. Luego retorna a las mismas barricas donde completará su crianza durante 6 meses más. Se embotella sin estabilizar ni filtrar para conservar intacto la totalidad de sus caracteres. Con el correr de los años, es posible encontrar un pequeño sedimento natural que no afectará las características del vino.

NOTAS DE CATA



Negro con bordes violáceos, bordó profundo. Lágrimas muy violáceas, densas que caen lentamente por el borde de la copa.



Roble, roble tostado, chocolate negro, mermeladas de frutas rojas..



Sobresale la frescura de la uva Malbec, frutado. Con taninos importantes y maduros. Licoroso. Roble. Chocolate.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez	PH
15 % alc/vol	2,90 grs. / lt.	5,95 grs. /lt.	3.65



VALLES CALCHAQUÍES

EL ESTECO