

ALTIMVS

MMXI (2011)

ORIGEN:

Valles Calchaqués, Argentina.

STORYLINE

Altimus es la máxima expresión de la creatividad y el arte del enólogo, que cada año selecciona las uvas más representativas de cada varietal para obtener el mejor corte y lograr así el vino selecto.

TERROIR:

Los Valles Calchaqués son una distante región del norte de Argentina, capaz de producir vinos excepcionales, muy concentrados y ricos en color, aroma y sabor. Los suelos arenosos y pobres, los vientos moderados, la alta exposición solar y baja humedad, además de una altitud que supera los 1800 msnm, hacen de este un terroir único en el mundo.

VARIEDAD:

61 % Malbec, 25 % Cabernet Sauvignon, 14 % Cabernet Franc

ELABORACIÓN:

- Los apretados racimos de bayas pequeñas son cosechados manualmente y colocados en bins de 18 kg.
- Se realiza una segunda selección en la zona de prensado, con el fin de conservar solamente el mosto yema de mayor concentración.
- Fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable y fermentación maloláctica espontánea.
- Se reserva cada varietal por separado en pequeñas barricas francesas por 12 meses.
- Una vez realizado el corte, el vino es colocado nuevamente en barricas francesas durante 6 meses más.
- Se lo embotella sin filtrar ni estabilizar a fin de conservar su carácter único.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos con carnes rojas de la cocina tradicional argentina, y con quesos duros y fiambres ahumados.

NOTAS DE CATA



Negro profundo con bordes violeta vivo. Se observan lágrimas espesas, densas, de color violeta.



Aromas complejos y refinados en los que se destacan roble tostado, chocolate negro y mermelada de frutos rojos.



Se destaca la frutada contribución del Malbec. Taninos maduros y poderosos. Voluptuoso. Roble. Chocolate. Largo y persistente en el ataque, con un final que nos recuerda a tiza.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	Azúcar residual:	Acidez:	pH:
15 %	4,10 g/l	5,45 g/l	3,70



VALLES CALCHAQUIÉS



EL ESTECO

