



SONVIDA ALEGRIA VINEYARD 2015

Alegria
VINEYARD



PRODUCTOR: Casa Altamira srl

PAÍS/REGIÓN : Argentina/Mendoza/Paraje Altamira

AÑO: 2015

UVAS: 60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

ALCOHOL: 14%

TEMPERATURA: Servir entre 16 y 19 °C

CIERRE: Corcho

PRODUCCIÓN: 4,800 botellas

NOTAS DE ELABORACIÓN

El año que elegimos para hacer nuestro primer blend del viñedo fue un año soleado, con temperaturas frescas nocturnas, logrando grandes diferencias diurnas.

COSECHA: Abril, 2015

30 HI/Ha

MACERACIÓN: Total de 20 días, con 4 días al frío, 12 días de fermentación a 26°C.

AÑEJAMIENTO: 18 meses, 20% barricas de roble americano, 80% roble francés, sin filtrar.

AZÚCAR RESIDUAL: Seco, menos de 2,5 gramos/litro

NOTAS DE CATA

Un vino de color cerezo oscuro, con aromas de frambuesa y cereza propio de un Malbec de clima frío, complementado por la mineralidad calcárea del Paraje Altamira . Aromas florales; se sienten la pimienta blanca del Syrah y el cassis del Cabernet Sauvignon. Llena la boca con una textura lujosa, la estructura del Cabernet sosteniendo suaves ciruelos del Malbec y frambuesa del Syrah. Hay tonos de hibisco, acompañando taninos maduros y elegante mineralidad, logrando un final prolongado.

Joe Fattorini – The Wine Show