



## SONVIDA MALBEC 2013

*SonVida Malbec 2013 es un vino de una finca única, la expresión suprema de la prestigiosa zona de Altamira en el valle de Uco de Mendoza, Argentina. Los taninos suaves se destacan, mientras que la mineralidad y frescura se combinan en un acabado integrado. Una vez más, después del gran éxito del SonVida Malbec 2012, buscamos el equilibrio y expresar la elegancia del terruño.*

*Un vino equilibrado. Color violeta oscuro; frutos amplios en la nariz y el paladar, con notas de frutos del bosque, chocolate blanco y espresso.*



**PRODUCTOR:** Casa Altamira srl

**PAÍS/REGIÓN :** Argentina/Mendoza/ Paraje Altamira

**AÑO:** 2013

**UVAS:** 95% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon

**ALCOHOL:** 14%

**COSECHA:** Primera semana de abril, 2013

60 HI/Ha

**MACERACIÓN:** Total de 23 días, con 6 días al frío, 12 días de fermentación a 24C, más 5 días adicionales

**AÑEJAMIENTO:** 15 meses, barricas de roble americano (60%) francés (40%) SIN FILTRAR

**AZÚCAR RESIDUAL:** Seco, menos de 4 gramos/litro

**TEMPERATURA:** Servir entre 16 y 19 C

**CIERRE:** Corcho

**PRODUCCIÓN:** 8,000 botellas

### NOTAS DE ELABORACIÓN

*La clave de esta vendimia fue la selección cuidadosa de racimos de uvas de las hileras más vigorosas del viñedo. El añejamiento en barriles de roble francés y americano ayudó a lograr la elegancia, y a sacar a relucir la intensidad sofisticada del SonVida Malbec 2013.*

### NOTAS DE CATA *eRobertParker.com*

Proveniente de una finca de altura en el corazón del Malbec, el valle de Uco, el SonVida Malbec 2013 es 95% Malbec y 5% Cabernet Sauvignon, añejado en 15% barricas de roble nuevo francés durante 14 meses. Este vino exhibe muchos frutos del bosque negros además de tonos de chocolate blanco y espresso, en un cuerpo mediano a grande, con un estilo rico, bellamente opulento, con excelente enfoque y frescura. Este va a tomarse bien por al menos 5 a 6 años. 90 puntos.