



SONVIDA MALBEC 2014



PRODUCTOR: Casa Altamira srl

PAÍS/REGIÓN : Argentina/Mendoza/Paraje Altamira

AÑO: 2014

UVAS: 100% Malbec

ALCOHOL: 14%

TEMPERATURA: Servir entre 16 y 19 °C

CIERRE: Corcho

PRODUCCIÓN: 4,800 botellas

NOTAS DE ELABORACIÓN

Esta vendimia se destacó por ser un año cálido y seco pudiendo obtenerse una buena concentración y complejidad de aromas.

COSECHA: Primera semana de abril, 2014

35 HI/Ha

MACERACIÓN: Total de 24 días, con 5 días al frío, 14 días de fermentación a 26°C, más 5 días adicionales

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 generoso y maduro. Aromas dominados por arándanos y frutos negros con toque de vainilla. En el paladar es inmediatamente muscular, de buen cuerpo, con tonos de menta y hierbas secas hacia el final. El roble se integra con las notas cálidas de los frutos.

Joe Fattorini – The Wine Show