



Wine Enthusiast
EDITORS CHOICE



SONVIDA MALBEC 2012

Un año muy desafiante resultó en una gran cosecha y un vino magnífico. Helada en septiembre, cuando despertaba el Malbec. Después un viento Zonda feroz a principios de noviembre, justo cuando florecía. ¿El resultado? Una cosecha pequeña, pero de altísima calidad.

SonVida Malbec 2012 se abre con frutos intensos, de ciruela, zarzamora y cacao, con fresca y los taninos sedosos tan típicos del terruño de Altamira en el valle de Uco de Mendoza. Sobre todo, este Malbec de la finca Alegría se destaca por su elegancia.

PRODUCTOR: Casa Altamira srl
PAÍS/REGIÓN: Argentina/Mendoza/Altamira
AÑO: 2012
UVAS: 95% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL: 14%
TEMPERATURA: Servir entre 16 y 19 C
CIERRE: Corcho
PRODUCCIÓN: 6,000 botellas

NOTAS DE ELABORACIÓN

La clave de esta vendimia fue la selección cuidadosa de racimos enteros de uvas seleccionadas durante tres mañanas distintas de cosecha. Con esta cosecha, la finca Alegría celebra 10 años desde que fueron plantadas las vides.

COSECHA: Primera semana de abril, 2012
60 HI/Ha
MACERACIÓN: Total de 23 días, con 6 días al frío, 12 días de fermentación a 24C, más 5 días adicionales
AÑEJAMIENTO: Fermentación maloláctica, y 14 meses en barricas de roble francés (15% barriles nuevos)
SIN FILTRAR: Para preservar su complejidad
AZÚCAR RESIDUAL: Seco, menos de 4 gramos/litro

MARIDAJE: Este Malbec se puede disfrutar solo o acompañado de buenos amigos. También se disfruta con carnes, pollo y quesos duros.