



JAMES
SUCKLING

Tim
Atkin

Robert Parker
WINE ADVOCATE

93
puntos

92
puntos

92
puntos

SONVIDA MALBEC 2017

PRODUCTOR: Casa Altamira SRL

PAÍS / REGION: Argentina / Mendoza / Paraje Altamira

AÑO: 2017

UVAS: 100% Malbec

ALCOHOL: 13,8 %

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir entre 16 y 19 C

CIERRE: Corcho

TA: 5,7

VA: 0,6

pH: 3,7

COSECHA: Primera semana de abril

MACERACIÓN: Prefermentación 3 días de maceración en frío. Fermentación en tanques de concreto 5 y 2hl a 24-26°C durante 18 días. Fermentación post maceración de 7 días.

AÑEJAMIENTO:

18 meses en barricas de roble francés y americano de 1er, 2do y 3er uso.

AZÚCAR RESIDUAL: Seco, menos de 2,1 gramos/litro

NOTAS DE CATA:

Robert Parker – 92 pts

Me encantó la nariz limpia y expresiva del Malbec 2017, un vino que no muestra ningún exceso. Se siente muy joven; es sutil, elegante y equilibrado, con taninos finos, gran pureza y enfoque. Es un Malbec de Altamira con el alma de un tinto del Viejo mundo. Este vino debiera desarrollar estructura añeja si puedes resistir sacar el corcho.

Luis Gutiérrez

James Suckling - 93 pts

Un estilo impactante de frutos rojos y cereza, centrado en arándanos y cereza colorada, junto con tonos de tabaco. Su profundidad y su textura carnosa y envolvente son excelentes. Beber o guardar.

Tim Atkin - 92 pts

La cantidad del Malbec del exdiplomático y periodista David Smith es pequeñas con solo 9.000 botellas lamentablemente, pero vale la pena encontrarlo. Brillante, aromático y de color intenso con presencia de roble, taninos finos y notas florales, este vino tiene la concentración para madurar más en botella.