



SONVIDA MALBEC 2018

PRODUCTOR: Casa Altamira SRL

PAÍS / REGION: Argentina / Mendoza / Paraje Altamira

AÑO: 2018

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

RECONOCIMIENTOS SONVIDA MALBEC

2017

93
puntos
JAMES SUCKLING

92
puntos
Tim Atkin

92
puntos
Robert Parker

2015

93
puntos
Tim Atkin

SILVER
medal
Decanter®
world wine awards

2014

90
puntos
Decanter®
world wine awards

SILVER
medal
Decanter®
world wine awards

2013

90
puntos
Robert Parker

SILVER
medal
Decanter®
world wine awards

2012

94
puntos
WINE ENTHUSIAST
EDITORS CHOICE

#4
Top 100
Wines of
the World
WINE ENTHUSIAST
