



ALTAR UCO

VINOS DE QUIETUD

↔ EDAD MEDIA ↔

Un vino único cuyo carácter floral, herbal y de fruta fresca crujiente proceden del clima frío de la montaña y la conexión de Juan Pablo con el viñedo. Aromas elegantes y sueltos. Su paladar es pleno de energía y sutilezas con una complejidad aportada por el velo de flor que nos permite disfrutar su apogeo pese a su juventud.

AGRONOMÍA Y CEPAS



Viñedos: Todas las uvas provienen de fincas de entre 7 y 15 años de edad situadas en Gualtallary, a más 1.200 metros de altura.

Ingeniero Agrónomo: Maia Echegoyen.

Varietades: Chardonnay 90%, Sauvignon Blanc 10%.

Enólogo: Juan Pablo Michelini.

Comentario del enólogo: Estamos buscando hacer blancos que perduren en el tiempo, enfocándonos en la fineza y la elegancia. Buscamos con este blanco una combinación entre el cuerpo y la elegancia del Chardonnay y la pungencia y el nervio del Sauvignon Blanc.

Datos de elaboración: Cosecha manual, despalillado y prensado en prensa neumática. Se cofermentan las variedades con levaduras indígenas en huevos de cemento. Luego el vino se cría un 50% en barricas nuevas de roble francés de 500 litros y el otro 50% en idénticas barricas pero de segundo uso durante 9 meses. Se realiza el blend final, al que se le agrega un 10% de vino criado biológicamente. Luego se embotella y se estiba durante 8 meses en la bodega.

Producción: 1.700 botellas.

SERVICIO



Potencial de guarda: El vino se encuentra en su etapa de juventud, y quienes gusten de los blancos jóvenes lo disfrutarán sobradamente. Recién en el año 2020 (estibar a oscuras, en un sitio fresco) comenzará a surgir el carácter buscado desde el día en que se cosecha: armonía, elegancia y complejidad. Luego del año 2022 será un blanco adulto que si bien conservará su tensión y acidez, logrará gran complejidad y fineza. Sin dudas gozará de vida hasta el año 2028.

Temperatura de servicio: 14°C.

Maridajes: Por su elegancia y fineza puede beberse de aperitivo sin problemas. Además va muy bien con comidas como espárragos asados, arroces con frutos de mar, pescados blancos y jamón ibérico de bellota.

ANÁLISIS BÁSICOS



Alcohol: 12,90 °

PH: 3,45

Acidez total: 6,4 g/l

Azúcar residual: 2,60 g/l

www.altaruco.com