



ALTAR UCO

VINOS DE QUIETUD

↔ EDAD MEDIA ↔

Tinto aún joven de aromas elegantes y limpios que recuerdan a frutas negras, grosellas y pimienta rosa, con notas florales y un dejo mineral sutil. En el paladar es compacto, de buena concentración, taninos finos y una acidez equilibrada y refrescante. Fruta y madera ensamblan a la perfección dando un vino redondo y sin aristas. Final largo, levemente ahumado, sutil y complejo.

AGRONOMÍA Y CEPAS



Viñedos: Todas las uvas provienen de fincas de entre 7 y 12 años de edad situadas en Gualtallary, a más 1.200 metros de altura.

Ingeniero Agrónomo: Maia Echeгойen.

Varietades: Malbec 40%, Cabernet Franc 30%, Merlot 30%.

Enólogo: Juan Pablo Michelini.

Comentario del enólogo: Para esta línea pensamos en un vino que pudiera beberse joven, con tres años de vida, pero que tenga capacidad de evolución y que lograra una mayor complejidad con el tiempo. Es nuestra interpretación de un blend genuino de Gualtallary.

Datos de elaboración: Cosecha manual, fermentación de los varietales separados con levaduras indígenas en piletas cuadradas de cemento. Luego de fermentado se hace el blend y el vino se cría en partes iguales durante un año en barricas de 500 litros de primer, segundo y tercer uso, y luego otro año en ánfora. Luego se embotella y se estiba en la bodega durante 12 meses.

Producción: 5.000 botellas.

SERVICIO



Potencial de guarda: Quienes gusten de los vinos jóvenes pueden disfrutar del vino ya debido a la armonía entre todos los componentes. Seguirá siendo un tinto brioso hasta 2020. Luego muy lentamente comenzará a lograr aromas y sabores más armónicos hasta que en 2023 mostrará sus primeros aromas terciarios claros. El vino mantendrá su vida hasta el 2028 ganando complejidad y elegancia.

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridajes: Se da muy bien con cocciones a la leña como un chuletón de cerdo, un Tbone o cordero patagónico. También con quesos afinados como Parmigiano o Comte.

ANÁLISIS BÁSICOS



Alcohol: 13,80 °

PH: 3,70

Acidez total: 5,55 g/l

Azúcar residual: 2,60 g/l

www.altaruco.com