

PERFIL DE VINO

FINCA ALTAMIRA 2012

Altamira es montaña, clima extremo. Quietud y calma se conjugan con la intensidad del Tunuyán alto. Es la más proporcionada de las Fincas: posee una gama aromática inmensa que destila notas que van desde frutas negras y rojas, pasando por flores, especias y minerales.

Es rica, fresca y opulenta, compleja y fascinante. Tal como un anciano pleno de sabiduría, **Altamira** siempre tendrá algo nuevo para contarnos.

FICHA TÉCNICA

WINEMAKERS Roberto Cipresso, Santiago Achaval

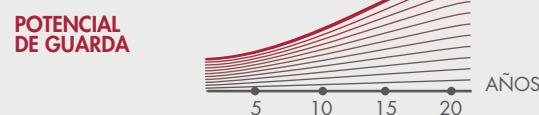
COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

PRODUCCIÓN 7.428 botellas

CRIANZA 15 meses en barricas de roble francés

COSECHA Manual / 16 de Marzo de 2012

ANÁLISIS 13,7% Alcohol PH 3,6 Acidez 6,43



SUGERENCIA
Servir a temperatura entre 16° y 18°C.
Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.



99 PTS
MEJOR PUNTAJE

96 PTS
PROMEDIO



MEJOR PUNTAJE PARA UN MALBEC
COSECHA 2003/06/10/11



SUPERFICIE	6 HECTÁREAS
RENDIMIENTO	12 HECTOLITROS /HECTÁREAS

