

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Alta-Yari Gran Malbec 2023

Vinícola Bodega Alta Yarí

Safra 2023

País Argentina

Região Mendoza

SubRegião Gualtallary (Valle de Uco)

Tipo tinto
Castas Malbec
Teor Alcoólico 14.5%

Maturação 16 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de

Serviço 16 a 18 °C

Guarda 2035

Decanter 45 a 60 minutos

96 pts Guia Descorchados | 94 pts Tim Atkin | 93 pts

Premiações International Wine Challenge | 93 pts James Suckling | 92 pts

Decanter World Wine Awards

VEDANTE

TAÇA





Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este exemplar é elaborado pela Alta-Yarí, uma vinícola fundada em 2007 por ninguém menos que Hervé Joyaux Fabre – uma lenda viva da vitivinicultura argentina, e sua esposa Diane, e imediatamente se estabelece entre os melhores produtores da Argentina. Francês de nascimento e argentino por adoção – é assim que Hervé define a si e à Alta-Yarí, que combina um coração francês com uma alma argentina para criar grandes vinhos!

A cerca de 1.500 metros de altitude (uma das mais altas de Mendoza), a nobre zona de Gualtallary – Valle de Uco, foi escolhida por Hervé para sediar a Alta-Yarí. O local é privilegiado para a viticultura: o clima é desértico, com precipitações que dificilmente ultrapassam 200mm/ano, a amplitude térmica diária é enorme, permitindo uma lenta e plena maturação fisiológica das uvas; o nível de insolação é gigantesco e o solo é pobre, de origem aluvial, com textura arenosa e pedregosa, de boa drenagem, rico em carbonato de cálcio.

O Gran Malbec é resultado de um trabalho impecável e meticuloso, que começa ainda no vinhedo, com controle de rendimentos e uma criteriosa colheita manual em pequenas caixas com capacidade máxima de 20 quilos, para não danificar as uvas. Chegando à vinícola, uma dupla seleção é realizada: primeiramente uma seleção de cachos e, em seguida, uma rigorosa seleção de grãos, onde apenas os perfeitos são destinados à vinificação. Esta, começa com uma maceração pré-fermentativa a frio por

ANÁLISE SENSORIAL

Análise gustativa



baixa

curta

DESCRIÇÃO

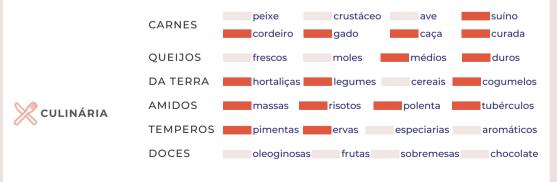
PERSISTÊNCIA

TANINO

CORPO

é estruturado, potente e muito elegante, com taninos finos, maduros e bem polidos, escoltados por uma acidez gigantesca, que promove uma inundação de saliva, um show de frescor e vivacidade; o perfil de sabor é amplo e acompanha as notas olfativas, com um final de boca muito longo e saboroso

encorpado



DESCRIÇÃO assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda

cinco dias. Então a fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês para um amadurecimento de 16 meses.