

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta Yari Pinot Noir 2023
Vinícola	Bodega Alta Yari
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Gualtallary (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho e ovos de concreto
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2036
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts International Wine Challenge   92 pts Decanter World Wine Awards   91 pts James Suckling   91 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2007 por Hervé Joyaux Fabre – francês de nascimento e argentino por adoção, uma verdadeira lenda da viticultura argentina – a Alta-Yari é uma renomada vinícola situada no Valle de Uco. A aproximadamente 1.600 metros de altitude, em Gualtallary, uma das áreas mais prestigiadas de Mendoza, Hervé decidiu cultivar um pequeno vinhedo com 2 hectares de Pinot Noir. As videiras, plantadas em 2009, desfrutam de um clima predominantemente desértico, com precipitações anuais inferiores a 200 mm e uma ampla variação térmica, fatores que favorecem uma maturação lenta e completa das uvas. O solo da região é pobre e de origem aluvial, com textura arenosa e pedregosa, excelente drenagem e rico em carbonato de cálcio. É uma das regiões de cultivo de maior altitude de Mendoza. Com 20% de cachos inteiros, a vnificação deste Pinot Noir foi conduzida em cubas de concreto. Por fim, o vinho passou por um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e ovos de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral