

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta-Yari Torrontes 2024
Vinícola	Bodega Alta Yari
Safra	2024
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	branco
Castas	Torrontés
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	breve amadurecimento em inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2007, a Bodega Alta-Yaríé um empreendimento do famoso enólogo bordelês Hervé Fabre, que aportou em Mendoza na década de 1990 para montar sua própria vinícola.

Enquanto os negócios da Bodega Fabre Montmayou estão mais focados em Luján de Cuyo e na Patagônia, a criação da Alta-Yarí permitiu a ampliação do portfólio para o Valle de Uco, mais especificamente na micro-região de Gualtallary, berço dos principais expoentes argentinos atualmente.

Segundo Hervé, "Depois de deixar Bordeaux há quase 40 anos, tive o privilégio de trabalhar com muitos terroirs excepcionais na Argentina, mas a propriedade Alta-Yarí em Gualtallary é uma das melhores que já encontrei."

Apenas a 30 km de distância da Cordilheira dos Andes, nesta área são cultivados vinhedos de Torrontés a 1500 metros de altitude, uma das mais elevadas de toda a região. Logo, a amplitude térmica também é uma das mais acentuadas, característica que somada aos solos arenosos e ricos em carbonato de cálcio, conferem muita elegância e frescor aos vinhos.

Para a elaboração deste varietal, as uvas foram vindimadas manualmente, desengaçadas e prensadas a frio, como forma de preservar o intenso caráter da casta. Na sequência, foi realizada a fermentação em inox, com baixa temperatura, contemplando também um breve estágio nos mesmos tanques.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo pálido brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO
frutas cítricas, como limão-taiti e lima, lichia, floral de flores brancas e ervas de quintal (melissa)



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
instigante e bem estruturado, tem acidez suculenta e bom corpo. As notas de frutas cítricas se destacam desde o princípio, e permanecem em seu refrescante final



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
DESCRIÇÃO
curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico