



ALUVIONAL ALTAMIRA 2011



Raisins : 100% Malbec.

Zone d'origine : Altamira, San Carlos, Mendoza (Argentina).

Altitude : 1100 m au-dessus du niveau de la mer.

Type de sol : origine alluvionnaire, limon sablo-argileux avec un conglomérat rocheux de 20 à 100 cm de profondeur et des pourcentages élevés de carbonate de calcium.

Rendement : 60 quintaux/ha. Arrosage goutte à goutte.

Année de plantation des vignobles : 2007.

Pluviométrie moyenne annuelle : 310 mm.

Température moyenne pendant les mois de maturation : 20,5°C.

Amplitude thermique moy. pendant les mois de mat. : 14,5°C.

Evapotranspiration potentielle annuelle : 1 197mm.

Production : vendange manuelle dans des bacs plastiques de 13 kg, le 5 avril 2011. Double tapis de sélection à vibration ; tri initial de grappes et choix des baies après éraflage. Remplissage par gravité de cuves en béton, sans époxy, à l'aide de petits bacs de 500 Kg. Fermentation avec des levures indigènes ; macération totale de 23 jours avec pigeage et délestage périodiques. Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois. Fermentation malolactique complète en barrique. Dégustation et sélection des meilleures barriques pour l'assemblage final. Mise en bouteille sans filtrage.

Degré alcoolique : 15,0 % vol.

Acidité : 6,3 g/l.

Sucre résiduel : 2,00 g/l.

Couleur : rouge avec des nuances violacées.

Arôme : nez complexe avec des arômes de fruits rouges et noirs comme les mûres et la confiture de myrtilles. L'élevage en barriques de chêne français apporte des notes de tabac, d'épices et de chocolat.

Bouche : attaque douce et veloutée, tannins structurés. Bonne longueur en bouche.

Mets/accords classiques : excellent pour accompagner des viandes grillées, des brochettes ou des couscous.

Service : servir à 16-17°C.

Récompenses:

Tim Atkin MW : 96 points.

Wine Advocate : 94 points.

