

Edad Media Blanco



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
KRAJ	Argentyna
APELACJA	Gualtallary IG
KOLOR	Białe
NAGRODY	James Suckling 94 pkt., Robert Parker 94 pkt.

Więcej informacji:

Edad Media Blanco skomponowane jest z Chardonnay (90%) oraz Chenin Blanc (10%). Dojrzewanie zachodzi biologicznie - wewnątrz beczki, na powierzchni wina tworzy się warstwa zbudowana zwłaszcza z drożdży, dzięki której w winie pojawiają się jedyne w swoim rodzaju aromaty. Proces odbywa się w dębowych beczkach pojemności 500 l, z czego 1/3 beczek jest nowych, trwa 12 miesięcy.

Potrawy:

Risotto z owocami morza

Altar Uco

ALTAR UCO
QUIET WINES

Michelliniego - winiarza, którego wizja wytwarzania wina zakłada ciągle dążenie do doskonałości i starania te traktuje jako cel sam w sobie.

Niezwykle istotne przy produkcji win Altar Uco są winnice położone w Gualtalary - podregionie doliny Tupungato, który w ostatnich latach dał się poznać jako jeden z najatrakcyjniejszych w Mendozie. To właśnie tam, na pograniczu pustyni i gór dojrzewają owoce o ponadprzeciętnej jakości. Szczepy, z których powstają wina Altar Uco to m.in. Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chenin Blanc oraz Chardonnay.

Juan Pablo opisuje swoje wina jako "ciche", co ma oznaczać, że wyrażają czysty, pierwotny charakter szczepów, z których zostały stworzone oraz lokalny terroir Gualtallary, a wszelkie zabiegi w winiarni ograniczane są do absolutnego minimum. To wina surowe, niekiedy powściągliwe, ale zawsze autentyczne i finezyjne.

Wszystkie wina producenta zostały dość oryginalnie podzielone na 3 kategorie: Edad Moderna, Edad Media i Edad Antigua, czyli Współczesność, Wiek Średni i Wiek Podeszły.

Te metaforyczne nazwy opisują nie tylko żywotność win i ich potencjał do dojrzewania ale też czas trwania procesu produkcji.

Wizjonerskie, wyłamujące się ze sztywnych ram metody Juan Pablo, koncentracja na terroir oraz purystyczny charakter win z Altar Uco, a także hołdowanie filozofii "mniej znaczy więcej", pozwalają odkryć zupełnie nową jakość regionu Mendoza.