

Edad Media Tinto



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
KRAJ	Argentyna
APELACJA	Gualtallary IG
KOLOR	Czerwone
NAGRODY	James Suckling 92 pkt., Robert Parker 93 pkt., DescoRchadOS 96 pkt.

Więcej informacji:

Kompozycja Malbeca (40%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (20%) i Merlota (10%). Po spontanicznej fermentacji dojrzewa przez rok w beczkach z francuskiego dębu o pojemności 500 l. Kolejne 12 miesięcy spędza w cementowych amforach i następne 12 m-cy w butelkach.

Wskazane dekantacja!

Potrawy:

Moussaka, grillowany bakłażan

Altar Uco to projekt zapoczątkowany w 2014 roku przez Juana Pablo Michelliniego - winiarza, którego wizja wytwarzania wina zakłada ciągłe 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 Gualtalary, 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.