

Edad Antigua Blanco



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	10-15 lat
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	11.00 st.C
KRAJ	Argentyna
KOLOR	Białe
NAGRODY	2018: Robert Parker 94 pkt., Descorchados 97 pkt.

Więcej informacji:

Edad Antigua Blanco to kompozycja Chenin Blanc (50%), Chardonnay (25%) i Sauvignon Blanc (25%). Po wspólnej fermentacji wszystkich szczepów wino dojrzewa w beczkach typu *fouder* produkcji prestiżowej austriackiej bednarni Stockinger przez 3 lata, a następne 2 lata spędza w butelkach. Podczas dojrzewania w dębie wykształca się flor, któremu wino zawdzięcza swój wyjątkowy charakter. Ta etykieta to chluba producenta. Łączna produkcja w 2018 roczniku to 2500 butelek.

Potrawy:

Gravlax, pomidory z oliwą i solą morską

Altar Uco

ALTAR UCO
QUIET WINES

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 Gualtallary - 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.