

# ALTURA

HIGH ALTITUDE WINES

**COSECHA:** 2022

**VARIEDAD:** 85% Sauvignon Blanc – 10% Grüner Veltliner – 5% Semillón.

**APELACIÓN:**

Valle de Uco - Mendoza - Argentina.

**VIÑEDO:**

**Altura:** Sauvignon Blanc y Grüner Veltliner 1450 mts sobre el nivel del mar. Semillón 1100 mts sobre el nivel del mar.

**Edad:** Sauvignon Blanc y Grüner Veltliner 3 años. Semillón 66 años.

**Densidad:** 4.500 plantas por hectárea.

**Rendimiento:** 10 toneladas por hectárea.

**Suelo:** Aluvial y arenoso.

**COSECHA:**

Manual, en bin de 200 kgs  
Primera semana de marzo.

**FERMENTACIÓN:**

Primero se realiza una maceración pelicular de aproximadamente 2 horas, seguida de un prensado suave, con fermentación entre 12-14°C. Durante 15 días en huevos de concreto y tanques de acero inoxidable. Todos los varietales fermentan por separado y se conservan por 6 meses hasta la realización del blend.

**CRianza:**

3 meses en botella antes de su lanzamiento.

**NOTAS DE CATA:**

*Este blend se caracteriza por su intensa nariz, dominada por las notas del Sauvignon Blanc, donde muestra el carácter cítrico y herbal fresco. Con un gran aporte de fruta blanca del Grüner Veltliner y el Semillón. En boca es muy intenso, donde la acidez produce una gran frescura y un largo final.*

**CAPACIDAD DE GUARDA:**

5 años.

**INFORMACIÓN TÉCNICA:**

**Alcohol:** 13.00 % / **Acidez Total:** 7,35

**PH:** 3.56 / **Azúcar:** 1.80

**PREMIOS:**

**Robert Parker Wine Advocate** | 2022 - 92 pts.

**Descorchados** | 2021 - 94 pts.

**Tim Atkin** | 2021 - 94 pts.

**James Suckling** | 2021 - 94 pts.



David Bonomi  
Enólogo

**NORTON**  
DESDE 1895