

## Edad Moderna Cab. Sauv.



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Argentyna
<b>REGION</b>	Uco Valley
<b>APELACJA</b>	Gualtallary IG
<b>SZCZEP</b>	Cabernet Sauvignon
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	James Suckling 91 pkt.

### Aromat:

Wino prezentuje podręcznikowe aromaty dla szczepu Cabernet Sauvignon - ciemne owoce takie jak czarna porzeczka i jeżyna, młotkowany czarny pieprz, nieco mentolu i akcentów zielonej papryki. W tle przewijają się niuanse rozmarynu i innych aromatycznych ziół, a po pewnym czasie pojawiają się nuty fioletowych kwiatów. Kompleksowa aromatyczność zachwycająca swoją czystością.

### Smak:

Skoncentrowane na dojrzałych ciemnych owocach. Przy pierwszej styczności dostarcza nawet nut dżemu porzeczkowego, które jednak szybko ewoluują w pełną wytrawność. Smaki pozostałych nut wyczuwanych nosem równie wyraźnie dają się we znaki, a całość urozmaica lekko balsamiczne zabarwienie. Zbudowane nieco solidniej, o stonowanej kwasowości za to z charakterną, lekko pikantną tanią.

### Potrawy:

Sery twarde starzone, falafel

## Więcej informacji:

Wino dojrzewało przez 8 miesięcy z zbiornikach z cementu.

## 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.