

Edad Antigua Tinto



KRAJ	Argentyna
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Uco Valley
APELACJA	Gualtallary IG
SZCZEP	Cabernet Franc , Malbec
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	2018: Robert Parker 96 pkt., Descorchados 96 pkt.

Aromat:

Początkowo surowa aromatyczność z czasem zaczyna się pięknie rozwijać. Bardzo wyraźnie zaznaczone nuty suszonych ziół, gałązki pomidorowej i tytoniu, a także dojrzałej leśnej jagody i Crème de Cassis lub soku z aronii. Na dalszym planie przewijają się akcenty suchej ziemi, popiołu i tłuczonego żwiru. Po dłuższej chwili zapach budzi skojarzenia z lasem iglastym w upalny dzień, co w naturalny sposób łączy się z subtelnym niuansiem fiołków i wrzosów.

Smak:

Częstuje wyrazistymi, ale wygładzonymi czasem taninami i niesamowitą kredową teksturą. Smak koncentruje się na nutach owocowych i ziołowych, a całości towarzyszy niuans balsamiczny. Bardzo spójne i harmonijne wino z niewiarygodnie trwałą końcówką.

Potrawy:

Sery twarde starzone, charcuterie

Więcej informacji:

Juan Pablo - winemaker Altar Uco mawia, że *Edad Antigua Tinto* to wino "z energią młodzieńca ale z doświadczeniem dojrzałego człowieka". I faktycznie - pomimo 6 lat dojrzewania wino zaskakuje młodzieńczym wigorem i świeżością.

Kompozycja Malbeca (65%) i Cabernet Franc (35%) z Gualtallary. Po spontanicznej fermentacji w zbiornikach z cementu trafiło na 3 lata do dużych beczek z francuskiego dębu, a następnie na 3 lata do butelek. W 2018 roczniku wyprodukowano 2500 butelek.

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.