

MALBEC „Altitud“

[malbek altitud]

vinařství / winery ANDELUNA

Argentina, oblast / region Mendoza

Mladé a ambiciózní vinařství Andeluna bylo založeno v roce 2003 s jasnou vizí – stát se jedním z nejlepších producentů vína v Argentině. O jeho úspěchu svědčí četná ocenění z prestižních soutěží, jako jsou Wine Spectator, Wine Enthusiast či Decanter. Vinařství hospodaří na 70 hektarech vlastních vinic v údolí Tupungato v Uco Valley, na úpatí And, v impozantní nadmořské výšce kolem 1300 m n. m. Hlavním enologem je Manuel González, zatímco na stylu vín se poradensky podílí světově uznávaný Michel Rolland.

The young and ambitious winery Andeluna was founded in 2003 with a clear vision – to become one of the finest wine producers in Argentina. Its success is confirmed by numerous awards from Wine Spectator, Wine Enthusiast, and Decanter. The estate cultivates 70 hectares of its own vineyards in the Tupungato Valley of Uco Valley, at the foothills of the Andes, at an impressive altitude of about 1,300 m a.s.l.

The chief winemaker is Manuel González, with world-renowned consultant Michel Rolland contributing to the winery's signature style.

Apelace/appellation: Tupungato Valley (Mendoza)

Odrůda/variety: Malbec

Popis/description: **Suché, plné červené víno s minimální kyselinkou. Výrazná purpurová barva; květinová vůně fialek a červeného ovoce s tóny dubu; v chuti plné, s výraznými tříslovinami a dlouhou dochutí.** / *Dry, full-bodied red wine with minimal acidity. Deep purple color; floral aromas of violets and red fruit with notes of oak; full on the palate, with pronounced tannins and a long finish.*

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **červené maso, zvěřina, zrající sýr** / *red meat, game, aged cheese*

Klima/climate: vysokohorské kontinentální klima s výraznými rozdíly mezi dnem a nocí / *high-altitude continental climate with pronounced day-to-night temperature differences*

Půda/soil: písčité s hlinitou složkou / *sandy soil with clay content*

Nadmořská výška/altitude: 1200-1400m

Vinifikace/vinification: řízené kvašení v nerezovém tanku, poté zrání ve franc. dub. sudu po dobu 8-12 měsíců, následné ležení min. 6 měsíců na láhvi / *controlled fermentation in stainless steel tanks, followed by aging in French oak barrels for 8-12 months, then a minimum of 6 months bottle aging.*

