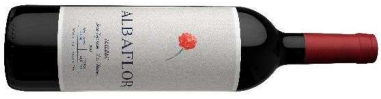
BODEGA ALTOS DE VISTA FLORES

VARIEDADES	PRESENTACION	PRECIO CAJA MAYORISTA	PRECIO BOTELLA MAYORISTA	PRECIO SUGERIDO VINOTECA	PRECIO AL PUBLICO
ALBAFLOR TORRONTES NARANJO 2022	6 x 750 cc	**$ 50.217,78**	**$ 8.369,63**	$ 13.391,41	$ 16.739,26
	Los Chacayes | Vistaflores Vinificación: Macerado y fermentado con orujos. A la mitad de la Fermentación se separa de las pieles y termina como blanco tradicional. Sin FML. Estabilidad natural. 100 % Inox. Notas de cata: Vista: Verdoso y dorado. Nariz: Floral y tropical. Boca: Ligero y fresco.				
ALBAFLOR SAUVIGNON BLANC 2022	6 x 750 cc	**$ 50.217,78**	**$ 8.369,63**	$ 13.391,41	$ 16.739,26
	Cosecha: 2020 - Composición: 100% SAUVIGNON BLANC - Origen: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza. Perfil del suelo: Franco Arenoso , Pedregoso Aluvional. Vinificación: Prensado con escobajo, fermentaciones a temperaturas bajas , clarificación y estabilidad natural. Vino fresco , pirazinico de gran expresión varietal , ruda y jarilla y pan tostados , final cítrico y tropical. Gran potencial de guarda. - Alcohol: 13,2% - Notas de cata:Color amarillo verdoso. Aromas cítricos con frutos tropicales, en boca fresco, con marcada acidez, presenta tonos cítricos y minerales característicos de la zona, final largo y delicado.				
ALBAFLOR MALBEC 2020	6 x 750 cc	**$ 50.217,78**	**$ 8.369,63**	$ 13.391,41	$ 16.739,26
	Cosecha: 2019 - Composición: 100% MALBEC - Origen: Vista Flores. - Perfil del suelo: Arenoso, Arcilla , Franco Arenoso. - Vinificación: Tradicional, Temperaturas Bajas , Manteniendo Fruta y Varietabilidad. Expresivo , fácil de tomar, de estructura media , cuerpo medio. Taninos redondos , dulces y suaves. - Alcohol: 14,2% Notas de cata: Color rojo violáceo. Su aroma remite a frutos negros con notas a violetas y elegantes notas de cafe. En boca es un vino concentrado con notas de Ciruelas, guindas y especias. El final es largo con taninos maduros y sedosos.				
ALBAFLOR SAUVIGNON ROSÉ	6 x 750 cc	**$ 50.217,78**	**$ 8.369,63**	$ 13.391,41	$ 16.739,26
	Es un vino de color rojo brillante, con aromas a frutos rojos, pimienta negra y sutiles notas herbales. En boca es concentrado, de entrada dulce y fresca, con un final especiado y persistente. Se elabora a 1300 m.s.n.m. en Los Chacayes, Valle de Uco. Ideal para maridar con carnes grasas, guisos bien condimentados y quesos fuertes.				
ALBAFLOR CABERNET SAUVIGNON 2020	6 x 750 cc	**$ 50.217,78**	**$ 8.369,63**	$ 13.391,41	$ 16.739,26
	Cosecha: 2019 - Composición: 100% Cabernet Sauvignon - Origen: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza Perfil del suelo: Arenoso, Arcilla , Franco Arenoso. - Vinificación: Tradicional, Temperaturas Bajas, Manteniendo Fruta y Varietabilidad. Expresivo, pimientos, espárragos, arvejas . Frutos negros, taninos suaves y redondos , expresión mineral , largo final. - Alcohol: 14,2% - Notas de cata: Color rojo brillante. Su aroma remite a frutos rojos, y especias como pimienta negra, además presenta sutiles notas herbales. En boca es un vino concentrado de entrada dulce, y fresco, el final se destaca por ser especiado y persistente .				
ALBAFLOR CABERNET FRANC 2020	6 x 750 cc	**$ 50.217,78**	**$ 8.369,63**	$ 13.391,41	$ 16.739,26
	Cosecha: 2019 - Composición: 100% Cabernet Franc - Origen: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza Perfil del suelo: Franco Arenoso, Pedregoso Aluvional Vinificación:Tradicional, Temperaturas Bajas , Manteniendo Fruta y Varietabilidad. Expresión piraznica, arvejas, espárragos. Fuerte expresión a vegetales. Frutos negros.Alcohol: 14,3% Notas de cata: Boca de gran presencia con taninos amables y persitentes. Final largo.				
ALBAFLOR PINOT NOIRE 2020	6 x 750 cc	**$ 66.163,08**	**$ 11.027,18**	$ 17.643,49	$ 22.054,36
	Los Chacayes | Vistaflores Vinificación: Tradicional, Temperaturas Bajas , Manteniendo Fruta y Varietabilidad. 100 % Pileta de concreto. Estabilidad natural. Notas de cata: Vista: Rojo teja y baja intensidad. Nariz: Fruta fresca y floral. Boca: Taninos suaves y redondos, cuerpo ligero, estructura media.				
ALBAFLOR BLEND 2019- 18 MESES BARRICA	6 x 750 cc	**$ 85.860,00**	**$ 14.310,00**	$ 22.896,00	$ 28.620,00
	Cosecha: 2019 - Composición: 55% Malbec, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. - Origen: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza - Perfil del suelo: Arenoso, Arcilla , Franco Arenoso, Pedrogoso Aluvional . Vinificación: En vasija de cemento. Temperaturas altas y trabajos extractivos. Buscamos expresión y densidad de fruta. Guarda en Barriles el 100 % del volumen por 12 meses.- Alcohol: 14,5% - Notas de cata: Color rojo violáceo intenso. Este blend de diferentes microclimas ofrece gran intensidad aromática confiriendo notas de ciruelas, guindas y frambuesas acompañado de notas de tabaco y chocolate. En boca abundantes frutos rojos cuero y chocolate; es redondo y suave, persistente, de taninos maduros y dulces.				
ALBAFLOR MALBEC RESERVA - 24 MESES BARRICA	6 x 750 cc	**$ 130.360,92**	**$ 21.726,82**	$ 34.762,91	$ 43.453,64
	Los Chacayes | Vistaflores Notas de cata: Vista: Rojo rubÍ de gran intensidad. Nariz: Frutas rojas y negras, herbáceo. Boca: Taninos suaves y redondos.Densidad de fruta. Crianza 18 Meses en Roble Francés.				
ALBAFLOR MERLOT RESERVA 24 MESES BARRICA	6 x 750 cc	**$ 130.360,92**	**$ 21.726,82**	$ 34.762,91	$ 43.453,64
	Los Chacayes | Vistaflores Vinificación: Macerado y fermentado con orujos. A la mitad de la Fermentación se separa de las pieles y termina como blanco tradicional. Sin FML. Estabilidad natural. 100 % Inox. Notas de cata: Vista: Verdoso y dorado. Nariz: Floral y tropical. Boca: Ligero y fresco.				