

EVEREST

Everest es el vino de más alta gama de Bodegas Altún. Se trata de un vino de autor, cuya uva procede de viñedos propios con más de 80 años de antigüedad con una producción inferior a 2500 kg por hectárea.

Elaboración: Tras la elección de los mejores racimos en el viñedo, se trasladan a la bodega en pequeñas cajas de 10 kilos para ser seleccionados en la mesa antes de su desgranado.

Se elabora en un pequeño depósito abierto de acero inoxidable, con una capacidad para unos 5.000 kg., en el que previamente se realiza un sangrado tras el encubado.

Diariamente se bazuquea y se desmenuza el sombrero para la extracción de los taninos más nobles hasta finalizar su fermentación. Posteriormente se macera durante una semana.

Al final, se obtienen unos 2.000 litros de un caldo potente y estructurado que posteriormente irá a barricas de roble en las que realizara la fermentación maloláctica. Tras este proceso, el vino se trasiega y vuelve a barrica para su reposo durante 20 meses en los cuales lograremos el equilibrio fruta - madera y la polimerización de sus taninos.

Notas de cata

Intenso color rojo granate de capa muy alta. Limpio y brillante.

Aromas de fruta madura, especias y toffes con fondo balsámico que lo hacen complejo y recuerdan al "terroir".

Poderoso en boca, con cuerpo, y carnosos. Tonos especiados y minerales. Elegante, expresivo, sabroso, y muy largo.

