

## Edad Antigua Blanco



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	11.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Argentyna
<b>REGION</b>	Uco Valley
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay , Chenin Blanc , Sauvignon Blanc
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	2018: Robert Parker 94 pkt., Descorchados 97 pkt.

### Aromat:

Krystalicznie czysta, niezwykle złożona aromatyczność, w której przewijają się nuty białych brzoskwiń, obitych jabłek, kandyzowanej ale też świeżej skórki cytryny, kurkumy i kozieradki, w końcu - parzonych orzechów laskowy i migdałów oraz palonego masła. Kompleksowość i jednoczesna kontrastowość aromatów stanowi o wielkości wina. Fantastycznie ewoluuje z czasem i zmianą temperatury.

### Smak:

Smak nie jest tożsamy z rozbudowaną aromatycznością. Wino jest surowe, precyzyjne i definiuje powściągliwą elegancję. Z jednej strony oferuje wibrującą świeżość, która przy winie dojrzewającym 3 lata w dębowych beczkach jest zjawiskowa, z drugiej zaś zachwyca kredową teksturą o smaku migdałów i zaczynu drożdżowego. Jest elektryzujące i aksamitne jednocześnie. Znak rozpoznawczy bieli od Altar Uco, czyli wyraźnie słony finisz jest w tym winie akademicko zarysowany.

## Potrawy:

Gravlax, pomidory z oliwą i solą morską

## Więcej informacji:

Edad Antigua Blanco to kompozycja Chenin Blanc (50%), Chardonnay (25%) i Sauvignon Blanc (25%). Po wspólnej fermentacji wszystkich szczepów wino dojrzewa w beczkach typu *fouder* produkcji prestiżowej austriackiej bednarni Stockinger przez 3 lata, a następne 2 lata spędza w butelkach. Podczas dojrzewania w dębnie wykształca się flor, któremu wino zawdzięcza swój wyjątkowy charakter. Ta etykieta to chluba producenta. Łączna produkcja w 2018 roczniku to 2500 butelek.

## Altar Uco

ALTAR UCO  
QUIET WINES

Altar Uco to projekt zapoczątkowany w 2014 roku przez Juana Pablo Micheliniego - 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.