



VALLISTO

LOKALITA: Argentina, Salta, Valle de Cafayete

ROZLOHA VINIC: 75 ha (73 % červená, 27 % bílá)

PODLOŽÍ: Hlinito-kamenité

ODRŮDY: Malbec, Barbera, Criolla, Torrontés

TOP VÍNO: Malbec

TECHNOLOG: Hugh Ryman, Francisco Lavaque, Marcelo Pelleriti

KONTAKT: Rivadavia 926 (3º 301) - Ciudad autonoma de Buenos Aires, Buenos Aires, C1002AAU, Argentina

WEB: www.vallisto.com.ar

Vinařství založili tři enologové (Hugh Ryman, Francisco Lavaque, Marcelo Pelleriti). Tři muži s odlišnými charaktery byli přitahováni touto nehostinnou krajinou a viděli v ní ohromný potenciál pro výrobu kvalitního vína. A víno je semklo, spojilo. Stali se přáteli.

Polohou vinic byli fascinováni od první návštěvy. "Vallisto" se narodilo na západním svahu Cafayete, kde má trasa slunce zvláštní orientaci. Odpoledne je méně agresivní a to je velmi důležité ve vegetativním cyklu", říká Pancho Lavaque, současný ředitel vinařství. "Když jsme tu byli poprvé, věděli jsme, že jsme na jedinečném místě. Splňovalo všechna naše očekávání pro vypěstování dokonalého hroznu," říká Marcelo.

Hrozny Malbecu pěstují v nadmořské výšce 2000 metrů nad mořem, Torrontés v 1800. „To místo má obrovský vliv. Půda, nadmořská výška, klima, mikroklima. Pak přichází lidský faktor. Je to oblast s působivým historickým bohatstvím, víno se tu pěstovalo od roku 1600. Má skvělou izolaci. Dává nám naši identitu", říká Pancho.



Červená vína

Malbec

Odrůda: Malbec

Vinice: 1900+ m. n. m; západní expozice; hlinito-kamenité

Vinifikace: Ruční sběr, přísná selekce hroznů, studená macerace 3 až 4 dny při 8 až 10 °C (pro ovocnější charakter), fermentace i přirozená malolaktická fermentace probíhají z 50 % v betonových tancích a 50 % ve francouzských sudech (225 a 500 litrů), v nichž víno následně zraje po dobu 12 měsíců.

Barbera

Odrůda: Barbera

Vinice: 1900+ m. n. m; západní expozice; hlinito-kamenité

Vinifikace: Selekcce hroznů, studená macerace 2 dny při 8 až 10 °C, fermentace probíhá v nerezových tancích.

Criolla

Odrůda: Criolla

Vinice: 2600 m. n. m; vysázeno v roce 1898; hlinito-kamenité

Vinifikace: Ruční sběr, přísná selekce hroznů, fermentace probíhá v kónických betonových tancích.

Bílá vína

Torrontés

Odrůda: 90 % Torrontés, 6 % Viognier, 4 % Chardonnay

Vinice: 1800 m. n. m; stáří vinic téměř 60 let; západní expozice; hlinito-kamenité

Vinifikace: Ruční sběr, přísná selekce hroznů, odstopkování a jemné lisování v pneumatickém lisu. Studená fermentace v nerezových tancích na vybraných kvasinkách. Následuje ležení na jemných kalech po dobu 6 měsíců. 40 % vína zraje v použitých dubových sudech.

