



# Alpasi3n

wines · lodge · vineyards

# Alpasi3n

*Wine of Alto Valle de Uco*

## GRAND MALBEC 2019



### VIÑEDOS

<b>Varietal</b>	100% Malbec.
<b>Altitud</b>	1.200 metros sobre el nivel del mar.
<b>Terroir</b>	Los Chacayes, Valle de Uco.
<b>Sistema Conducci3n</b>	Espaldero alto, sistema vertical.
<b>Edad Viñedo</b>	7 a3os.
<b>Densidad</b>	2.500 plantas por acre.
<b>Rendimiento</b>	4.000 kg / acre.
<b>Sistema de Riego</b>	Por goteo.
<b>Suelo</b>	Aluvial, franco arenoso, pedregoso.
<b>Estudio de Suelo</b>	Pedro Parra.
<b>Sistema de Poda</b>	Doble Guyot.
<b>Manejo Viñedo</b>	Desbrote de primavera, raleo post envero, deshoje.
<b>Producci3n</b>	1,6 kg por planta.
<b>Cosecha</b>	100% Manual, usando peque3as cajas plásticas (15kg) durante el mes de Abril.
<b>En3logo/Agr3nomo</b>	Ezequiel Manoni.

### BODEGA

<b>Recepci3n</b>	Directamente sobre la mesada de selecci3n, utilizando sistema de flujo por gravedad, sin bombas.
<b>Fermentaci3n</b>	Bayas enteras en peque3as piletas de cemento.
<b>Levaduras</b>	Ind3genas.
<b>Ferm. Alcol3hica</b>	14 d3as a 26°C (78,8°F).
<b>Maceraci3n</b>	3 remontajes por d3a y 5 d3lestages totales. Maceraci3n post fermentativa 15 d3as.
<b>Ferm. Maloláctica</b>	100% natural a fines de Mayo.
<b>Crianza</b>	100 % en barricas nuevas de roble Franc3s por un tiempo de 12 meses.
<b>Maduraci3n</b>	No filtrado - Estabilizaci3n natural en fr3o.
<b>Producci3n</b>	47.800 botellas.
<b>Potencial de Guarda</b>	10 a3os.
<b>En3logo Residente</b>	Ezequiel Manoni.
<b>En3logo Asesor</b>	Karim Mussi Saffie.

### INFORMACION ANALÍTICA

<b>Alcohol</b>	15% Vol.
<b>Acidez Total</b>	5,51 g/l ácido tartárico.
<b>pH</b>	3,69.
<b>Azúcar Residual</b>	1,98 g/l.