



Alpasion

wines · lodge · vineyards

ALPASION

Old School

MALBEC - CABERNET FRANC - SYRAH

VIÑEDOS

Varietal	Malbec, Cabernet Franc, Syrah.
Altitud	1,200 metros sobre el nivel del mar.
Terroir	Los Chacayes, Valle de Uco.
Sistema Conducción	Espaldero alto, sistema vertical.
Edad Viñedo	8 años
Densidad	6,250 plantas / ha.
Rendimiento	40 qq / ha.
Sistema de Riego	Por goteo.
Suelo	Aluvial - franco arenoso - pedregoso.
Estudio de Suelo	Pedro Parra.
Sistema de Poda	"Do ble Guyot"
Manejo Viñedo	Desbrote de primavera, raleo post envero, deshoje.
Producción	0,8 Kg por planta
Cosecha	100% Manual, usando cajas plásticas (15Kg) durante el mes de Abril.
Agrónomo	Ezequiel Manoni

ENOLOGÍA

Recepción	Directamente sobre la mesada de selección, utilizando sistema de flujo por gravedad, sin bombas.
Fermentación	Bayas enteras en pequeños tanques de acero inoxidable.
Levaduras	Indígenas.
Ferm. Alcohólica	28 días a 28°C (82,4°F).
Ferm. Maloláctica	100% natural a fines de Mayo.
Maceración	3 remontajes por día y 6 délestages totales. Maceración post fermentativa 20 días
Crianza	100% crianza de 24 meses en barricas de roble Francés.
Maduración	No filtrado - Estabilización natural en frío.
Producción	4.000
Añejamiento Potencial	15 años
Enólogo	Karim Mussi Saffie

INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol	14,8% Vol.
Acidez Total	5,40 g/l ácido tartarico.
pH	3,90
Azúcar Residual	1,77 g/l.

