



# Alpasion

wines · lodge · vineyards

# ALPASION

## Old School

MALBEC - CABERNET FRANC - SYRAH

### VIÑEDOS

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

### ENOLOGÍA

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

### INFORMACIÓN ANALÍTICA

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

