

Alpasi3n



Alpasi3n

Wine of Alto Valle de Uco

Grand Chardonnay 2019

VIGNOBLES

Vari3t3	100% Chardonnay.
Altitude	1200 m3tres d'altitude.
Terroir	Chacayes, High Uco Valley.
Syst3me de treillage	Treillage vertical / VSP.
Age des vignes	8-10 ans.
Densit3	3 500 vignes par acre.
Rendement	2 800 kg / acre.
Irrigation	Irrigation au goutte 3 goutte.
Sol	Alluvial, terreau sableux, fond rocheux.
3tude des sols	Pedro Parra.
Taille	Double guyot.
Gestion des vignes	3claircissage des pousses au printemps, taille post-v3raison.
Production	0,8 Kg par pied.
R3colte	Manuelle, en utilisant de petites caisses (15 kg) durant la derni3re semaine de mars
Agronome	Ezequiel Manoni.

VINIFICATION

R3ception & Stockage	Directement au-dessus de la table de triage gr3ce 3 un syst3me d'3coulement par gravit3, pas de pompes.
Fermentation	Dans des f3ts de ch3ne fran3ais (Bordeaux) de premi3re et seconde utilisation.
Levures	S3lectionn3es
Fermentation alcoolique	25 jours 3 10 °C
Vieillessement	100% vieilli pendant 12 mois dans des f3ts de ch3ne fran3ais (Bordeaux) neufs.
Maturation	Non filtr3. Stabilisation naturelle 3 froid.
Production annuelle	6 000 bouteilles
Vieillessement potentiel	Jusqu'3 5 ans 3 compter de la mise en bouteille.
Vigneron	Karim Mussi Saffie

INFORMATIONS ANALYTIQUES

Alcool	14,5% Vol.
Acidit3 totale	6,00 g/l d'acide tartrique.
pH	3,55
Sucre r3siduel	1,88 g/l.

