

Alpasi3n



Alpasi3n

Wine of Alto Valle de Uco

Grand Malbec 2018



VIGNOBLES

Vari3t3	100% Malbec.
Altitude	1200 m3tres d'altitude.
Terroir	Chacayes, High Uco Valley.
Syst3me de treillage	Treillage vertical / VSP.
Age des vignes	8-10 ans.
Densit3	2 500 vignes par acre.
Rendement	5 000 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
Production	1,6 kg par pied.
R3colte	Manuelle, en utilisant de petites caisses (15 kg) durant la derni3re semaine d'avril
Viticulteur	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	Des raisins entiers dans de petites cuves en b3ton.
Levures	Indig3nes.
Fermentation alcoolique	14 jours 3 26 °C
Mac3ration	Trois pompages par jour, et deux d3lestages au total. 15 jours de mac3ration.
Vieillessement	100% vieillit pendant 12 mois dans des f3ts de ch3ne fran3ais (Bordeaux) neufs.
Maturation	Non filtr3. Stabilisation naturelle 3 froid.
Production annuelle	27 200 bouteilles
Vieillessement potentiel	Jusqu'3 10 ans 3 compter de la mise en bouteille.
Vigneron	Karim Mussi Saffie

INFORMATIONS ANALYTIQUES

Alcool	15% Vol.
Acidit3 totale	5,32 g/l d'acide tartrique.
pH	3.7
Sucre r3siduel	3,09 g/l.