

Alpasi3n



Alpasi3n

Wine of Alto Valle de Uco

Malbec 2019

VIGNOBLES

Vari3t3	100% Malbec.
Altitude	1200 m3tres d'altitude.
Terroir	Chacayes, High Uco Valley.
Syst3me de treillage	Treillage vertical / VSP.
Age des vignes	8 ans.
Densit3	3 000 vignes par acre.
Rendement	4 500 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	2,0 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	13 jours 3 28°C
Mac3ration	Trois pompages par jour, et un d3lestage au total. 10 jours de mac3ration avec la peau du fruit.
Vieillessement	12% vieilli pendant 10 mois dans des f3ts de ch3ne fran3ais neufs.
Maturation	Non filtr3. Stabilisation naturelle 3 froid.
Production annuelle	22 200 bouteilles
Vieillessement potentiel	Jusqu'3 5 ans 3 compter de la date de mise en bouteille.
Vigneron	Karim Mussi Saffie

INFORMATIONS ANALYTIQUES

Alcool	15% Vol.
Acidit3 totale	5,58 g/l d'acide tartrique.
pH	3,5
Sucre r3siduel	1,45 g/l.

