

Alpasi3n



Alpasi3n

Wine of Alto Valle de Uco

Grand Pinot Noir 2019

VIGNOBLES

Vari3t3	100% Pinot Noir.
Altitude	1200 m3tres d'altitude.
Terroir	Chacayes, High Uco Valley.
Syst3me de treillage	Treillage vertical / VSP.
Age des vignes	5 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, sans pompes.
Fermentation	Des raisins entiers dans de petites cuves Inox.
Levures	Indig3nes.
Fermentation alcoolique	15 jours 3 20°C
Mac3ration	Trois pompages par jour.
Fermentation Malo	Naturelle 3 la fin du mois de mai
Vieillissement	100% vieillissement pendant 12 mois dans des f3ts de ch3ne fran3ais (Bordeaux) neufs.
Maturation	Non filtr3. Stabilisation naturelle 3 froid.
Production annuelle	3 500 bouteilles
Vieillissement potentiel	Jusqu'3 10 ans 3 compter de la mise en bouteille.
Vigneron	Karim Mussi Saffie

INFORMATIONS ANALYTIQUES

Alcool	14,5% Vol.
Acidit3 totale	5,00 g/l d'acide tartrique.
pH	3,6
Sucre r3siduel	1,80 g/l.

