



Alpasi3n

Wine of Alto Valle de Uco

Grand Cabernet Franc 2020

VIGNOBLE

C3page	100% Cabernet Franc.
Altitude	1200 m3tres d'altitude.
Terroir	Chacayes, High Uco Valley.
Syst3me de treillage	Treillage vertical / VSP.
Age des vignes	7 ans.
Densit3	2,500 vignes par acre.
Rendement	4,000 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 kg par pied.
R3colte	Manuelle, en utilisant de petites caisses (15 kg) durant le mois 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	10 jours 3 26 °C.
Mac3ration	Trois remontages par jour, et trois d3lestages au total. 20 jours de mac3ration.
Vieillissement	100% vieillissement pendant 12 mois dans des f3ts de ch3ne fran3ais (Bordeaux) neufs.
Maturation	Non filtr3. Stabilisation naturelle 3 froid.
Production annuelle	6 800 bouteilles.
Vieillissement potentiel	Jusqu'3 10 ans 3 compter de la mise en bouteille.
Vigneron	Karim Mussi Saffie

INFORMATIONS ANALYTIQUES

Alcool	15,5% Vol.
Acidit3 totale	5,60 g/l d'acide tartrique.
pH	3.70.
Sucre r3siduel	2,20 g/l.

