



Alpasi3n

Wine of Alto Valle de Uco

Grand Malbec 2019



VIGNOBLE

C3page	100% Malbec.
Altitude	1200 m3tres d'altitude.
Terroir	Chacayes, High Uco Valley.
Syst3me de treillage	Treillage vertical / VSP.
Age des vignes	4 ans / plant3es en 2015
Densit3	6 250 vignes par ha.
Rendement	62hl/ha.
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 premi3re semaine d'avril
Viticulteur	Ezequiel Manoni.

VINIFICATION

Fermentation	Des raisins entiers dans de petites cuves inox.
Levures	Indig3nes.
Fermentation alcoolique	14 jours 3 26 °C
Mac3ration	Trois remontages par jour, et cinq d3lestages au total. 15 jours de mac3ration.
Vicillissement	100% vicilli pendant 12 mois dans des f3ts de ch3ne fran3ais (Bordeaux) neufs.
Maturation	Non filtr3. Stabilisation naturelle 3 froid.
Production annuelle	27 200 bouteilles
Vicillissement potentiel	Jusqu'3 10 ans 3 compter de la mise en bouteille.
Ma3tre de chai	Karim Mussi Saffie / Ezequiel Manoni.

INFORMATIONS ANALYTIQUES

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