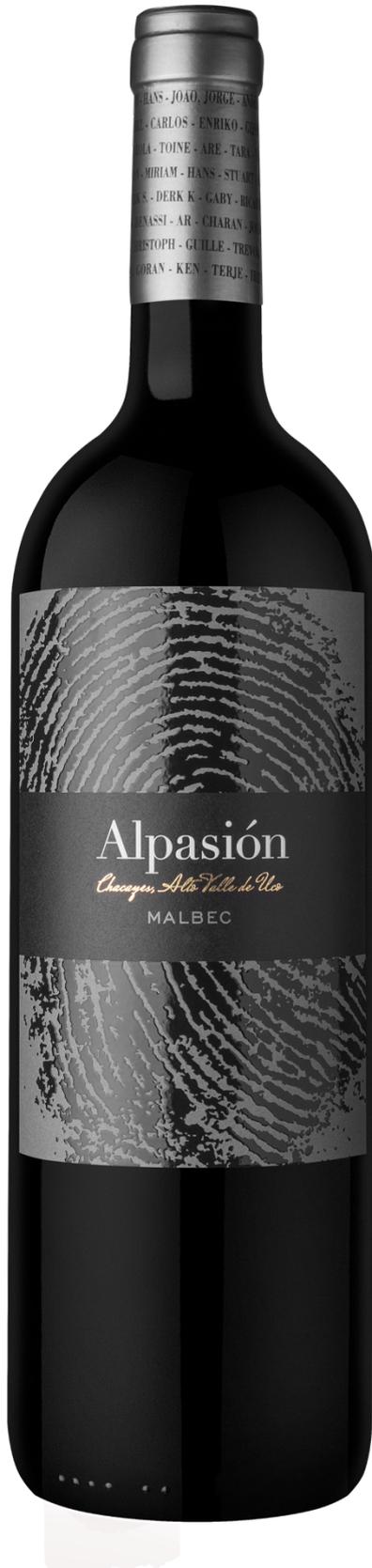




# Alpasi3n

*Wine of Alto Valle de Uco*

Malbec 2020



## VIGNOBLE

|                      |   |
|----------------------|---|
| C3page               | 100% Malbec.  |
| Altitude             | 1200 m3tres d'altitude.   |
| Terroir              | Los Chacayes, High Uco Valley.  |
| Syst3me de treillage | Treillage vertical / VSP.   |
| Age des vignes       | 7 ans / plant3es en 2013.   |
| Densit3              | 6 250 vignes par ha.  |
| Rendement            | 62 hl/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 le mois de mars. |
| Viticulteur          | Ezequiel Manoni   |

## VINIFICATION

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Fermentation             | Des raisins entiers dans de petites cuves inox.                                 |
| Levures                  | Indig3nes.  |
| Fermentation alcoolique  | 13 jours 3 28 °C  |
| Mac3ration               | Trois remontages par jour et trois d3lestages au total. 10 jours de mac3ration. |
| Vieillessement           | 25% vieillissement pendant 10 mois dans des f3ts de ch3ne fran3ais seconde main |
| Maturation               | Non filtr3. Stabilisation naturelle 3 froid.                                    |
| Production annuelle      | 45 000 bouteilles   |
| Vieillessement potentiel | Jusqu'3 5 ans 3 compter de la date de mise en bouteille.                        |
| Ma3tre de chai           | Karim Mussi Saffie / Ezequiel Manoni  |

## INFORMATIONS ANALYTIQUES

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Alcool         | 14,5% Vol.                  |
| Acidit3 totale | 5,51 g/l d'acide tartrique. |
| pH             | 3.69.                       |
| Sucre r3siduel | 2,09 g/l.                   |