



Alpasi3n

Wine of Alto Valle de Uco

Private Selection 2018

VIGNOBLE

C3pages	Malbec – Syrah – Petit Verdot – 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	2 500 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
Production	1 kg par pied.
R3colte	Manuelle, en utilisant de petites caisses (15 kg) durant le mois d'avril
Agronome	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	28 jours 3 28 °C
Mac3ration	Trois remontages par jour, et six d3lestages au total. 20 jours de mac3ration.
Vieillissement	100% vieilli pendant 18 mois dans des f3ts de ch3ne fran3ais (Bordeaux) neufs.
Maturation	Non filtr3. Stabilisation naturelle 3 froid.
Production annuelle	13 000 bouteilles
Vieillissement potentiel	Jusqu'3 15 ans 3 compter de la mise en bouteille.
Vigneron	Karim Mussi Saffie

INFORMATIONS ANALYTIQUES

Alcool	15,5% Vol.
Acidit3 totale	5,62 g/l d'acide tartrique.
pH	3.78.
Sucre r3siduel	2,27 g/l.

