



MALBEC | 2022

ALUVIA ES LA FIEL EXPRESIÓN DE LO MEJOR DEL VALLE DE UCO, ALTURA Y GUALTALLARY. SU UVA ES DISTINTA YA QUE SU UBICACIÓN ES ÚNICA. SE ENCUENTRA A UNA ALTURA QUE HACE QUE TODO SE PUEDA VER CON MAYOR CLARIDAD Y, CUANDO LOGRAMOS VER LAS COSAS DESDE OTRO PUNTO DE VISTA, NOS ENRIQUECEMOS. ASÍ ALUVIA ES MAGNÍFICO, POR DENTRO, DESDE LO MÁS PROFUNDO DE SUS SUELOS, Y POR FUERA, HASTA LO MÁS ALTO DE SUS VIÑEDOS, AL IGUAL QUE CADA UNO DE SUS VINOS.



NOTAS DE CATA

Este vino inquieto y versátil muestra la mineralidad típica de los suelos calcáreos de Gualtallary con descriptores como la tiza. Posee taninos filosos y largos en boca, con una elegante textura.

VIÑEDOS

El viñedo se ubica en Gualtallary, un distrito de Tupungato en el Valle de Uco. Es la región dentro de Mendoza con viñedos más elevados. Por eso su distinción es tan única: la altura. De Gualtallary proviene la excelencia. La composición de los suelos pobres, el clima y la altura hacen de esta región algo excepcional. Su suelo está compuesto por piedra aluvial mediana, cubierta con pátinas de carbonato de calcio y entremezclada con arena e incrustaciones de calcáreo. Días frescos y noches frías.

VINIFICACIÓN

La cosecha comienza a finales de marzo. Las uvas se cosechan a mano y luego se despalilla suavemente, sin romper las bayas. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable, maceración post fermentativa durante 25 días aproximadamente y luego tiene una guarda de 16 meses en barricas de roble francés, 100% de segundo y tercer uso.

INFORMACIÓN TÉCNICA

| Alcohol: 14 % vol.

| Azúcar residual: 2 g/l

| Acidéz: 5,4 g/l

| Ph: 3,64

DESCRIPCIÓN

| Región: Gualtallary

| Cosecha: 2022

| Variedad: 100% Malbec