



RIESLING | 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

Elegante, mineral y con gran tipicidad, este riesling presenta una textura firme y aromas de hidrocarburos típicos de la variedad.

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

Las uvas se cosechan a mano durante el día, a finales de marzo. Se lleva a cabo un proceso de despalillado y prensado muy cuidadoso y protector. El 40% se fermenta en barricas de roble francés de segundo uso y el resto se fermenta en tanques de acero inoxidable bien protegidos para mantener la frescura aromática. Los dos estilos se mezclan y se embotellan.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,3 % vol.	Azúcar residual: 2 g/l
Acidez: 6,07 g/l	Ph: 2,96

DESCRIPCIÓN

Región: Gualtallary	Cosecha: 2022
Variedad: 100% Riesling	