

RIVIERA

Wines & Spirits

ALPASIÓN

Malbec

100% Malbec.

VARIETAL

1200 metros sobre el nivel del mar.

ALTITUD

Chacayes, Alto Valle de Uco.

TERROIR

Enrejado vertical / VSP.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

3,500 plantas por acre.

DENSIDAD

4.500 kg / acre.

RENDIMIENTO

Riego por goteo.

RIEGO

Aluvial, franco arenoso, fondo rocoso.

SUELO

Doble guyot.

PODA

Manejo del viñedo aclareo de brotes en primavera, poda post-verano.
Producción 1,3 Kg por planta.

A mano, utilizando cajas pequeñas de 15 kg durante la última semana de abril. Agrónomo Guillermo Cacciaguerra.

COSECHA

Recepción y almacenamiento directamente sobre la mesa de clasificación mediante flujo por gravedad sistema sin bombas.

BODEGA

Bayas enteras en pequeñas cubas de hormigón. Levaduras Indígenas. Alcohólica 13 días a 28°C (82,4°F).

FERMENTACIÓN

Tres remontados por día y 1

MACERACIÓN

delestaje en total. Maceración de la piel de 10 días.

El 25% del vino pasa 10 meses en bodega de roble francés de segundo y tercer uso.

ENVEJECIMIENTO

Sin filtrar. Estabilización natural del frío.

MADURACIÓN

26900 botellas.

PRODUCCIÓN DE BOTELLAS

Hasta 5 años

ENVEJECIMIENTO POTENCIAL

desde la fecha de embotellado.

Alcohol 14,8% Vol.

ALCOHOL