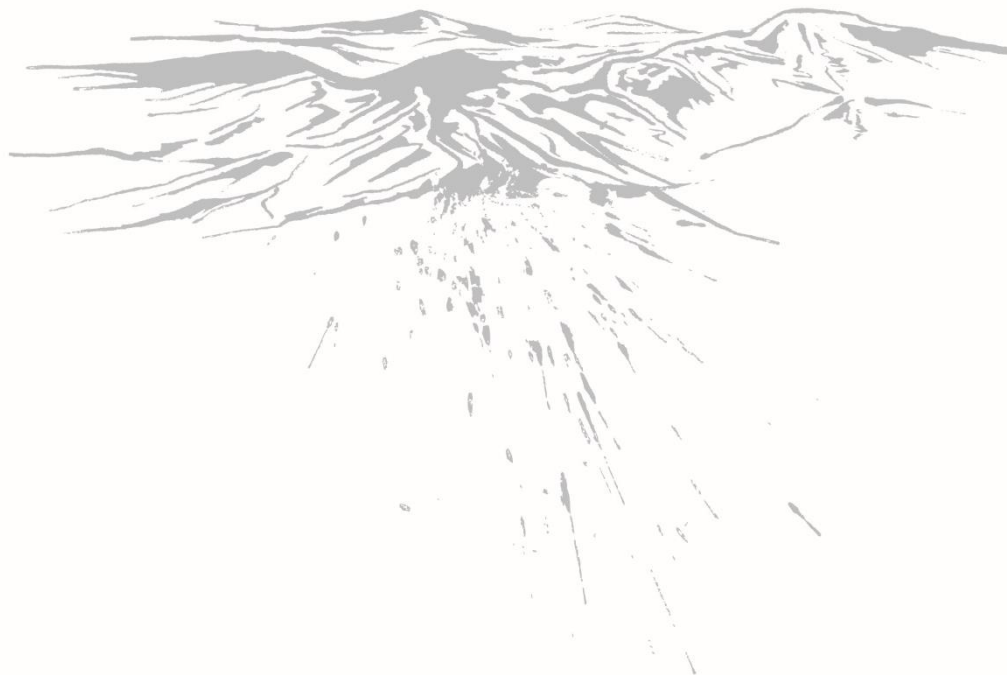




## ALUVIONAL GUALTALLARY 2021

*Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.*  
1300 – 1385 m | 4265 – 4544 ft



### VINOS DE PARAJE

Aluvional es nuestra búsqueda de expresar la identidad particular de diferentes parajes del Valle de Uco.

¿Qué es lo que hace que nuestros lugares sean diferentes pero que a la vez posean características en común? La Cordillera de los Andes, fuente inagotable de riqueza y diversidad.

Cuando comenzamos a explorar el Valle de Uco, entendimos que el común denominador de sus viñedos es el origen de sus suelos. Son suelos aluviales, originados hace y durante millones de

años por los aluviones que, a través de la fuerza arrolladora del agua, transportaron desde la montaña todas las rocas, sedimentos y minerales sobre los que hoy crecen nuestras vides.

Así es como encontramos diferentes parajes al pie de la Cordillera, con una enorme heterogeneidad de paisajes, suelos y climas, de gente que los trabaja, de cultura y de historia.

Y nuestro desafío es mostrar esa identidad con transparencia, por eso elegimos el Malbec como vehículo de expresión.

*Sebastián Zuccardi*



## ALUVIONAL GUALTALLARY 2021

### ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

1300 – 1385 m | 4265 – 4544 ft

### EL LUGAR

En el pedemonte de la Cordillera Frontal, a 1360 metros de altitud, este paraje de Gualtallary que conocemos como “Monasterio”, tiene un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Ubicado en el pequeño valle al pie de las Lomas del Jaboncillo, sus pendientes y quebradas encierran un paisaje rico en chañares, espinillos y jarillas que crecen junto a las plantas de Malbec. Para este vino se seleccionaron las parcelas con suelos más ricos en caliche y gravas cubiertas de calcáreo.

### COSECHA

La 2021 fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura de taninos. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

### VINIFICACIÓN

Movimiento de la uva por gravedad, fermentación en vasijas de concreto con levaduras nativas. Crianza en vasijas de hormigón.

### COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14,2% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,74 g/l

PH: 3,69

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director*  
*Laura Principiano, Head Winemaker*