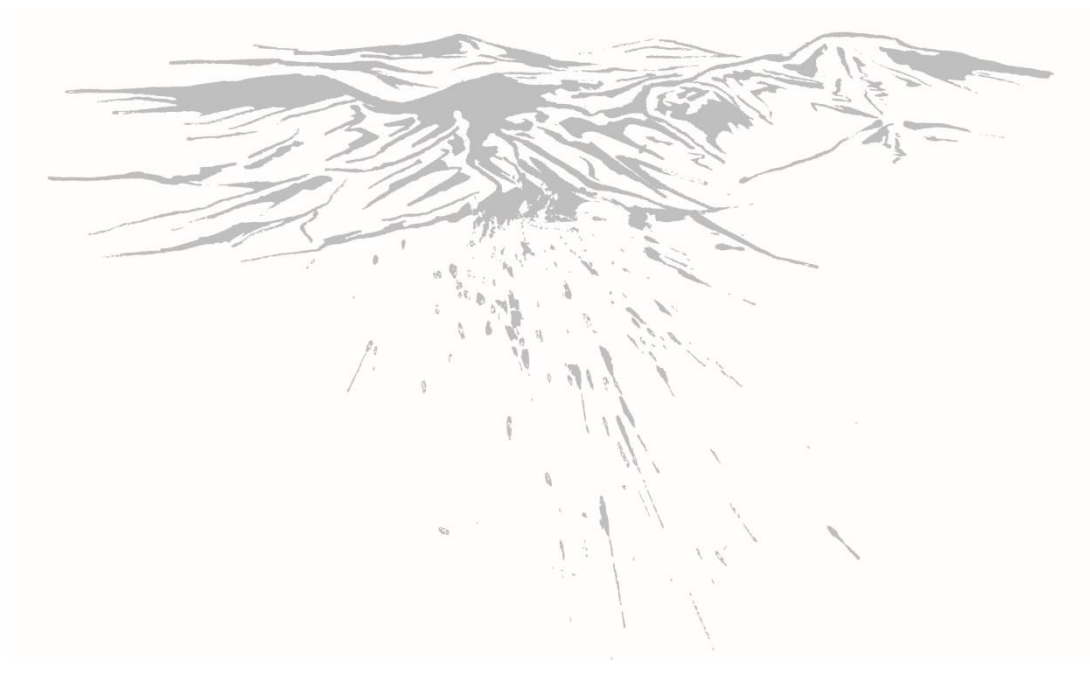




ALUVIONAL LOS CHACAYES 2018

*IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.
1100 – 1300 m | 3609 – 4265 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 LOS CHACAYES 2018

ORIGEN

IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

1100 – 1300 m | 3609 – 4265 ft

EL LUGAR

Ubicado sobre la zona sur del conjunto de abanicos aluviales del Arroyo Grande, entre los 1100 y 1250 metros de altitud. Es un paraje de clima templado y gran insolación. En los suelos encontramos depósitos de arena y limo sobre un conglomerado de piedras pequeñas, poco erosionadas, con depósitos ocasionales de calcáreo y yeso.

COSECHA

La 2018 fue una añada fresca y seca. Estas condiciones garantizaron la sanidad excepcional de todas las variedades. Los vinos muestran gran color y mucha frescura, características de esta temporada, gracias a la cosecha de cada parcela en su momento óptimo.

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: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,65 g/l

PH: 3,68

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker