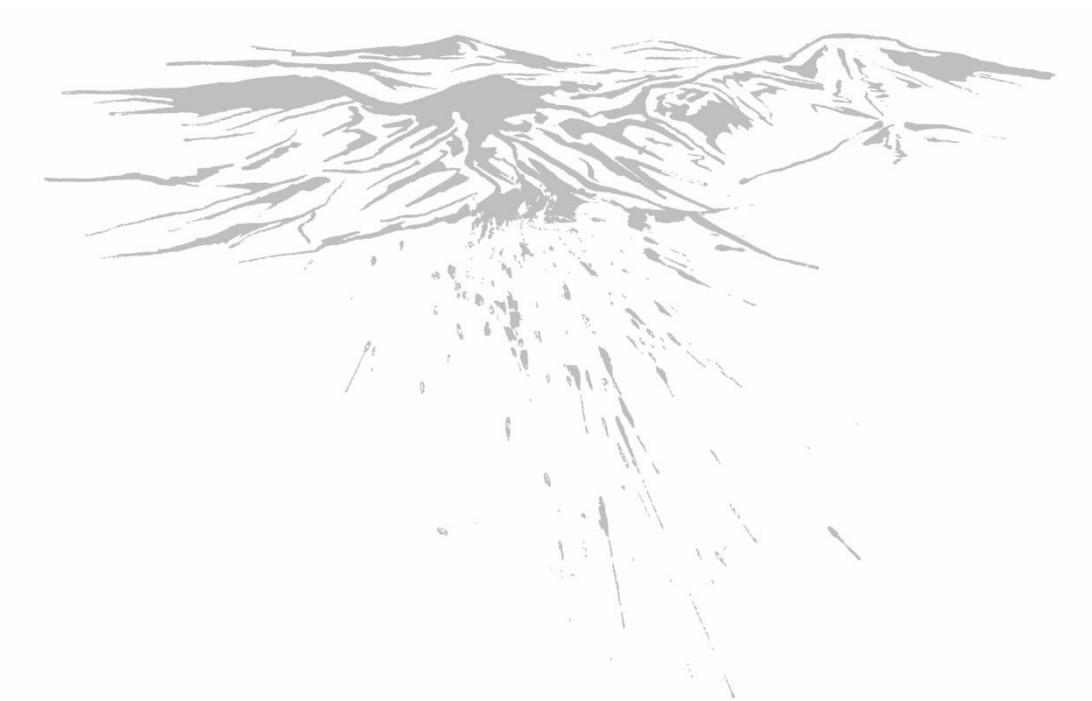




## ALUVIONAL LOS CHACAYES 2020

*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 2020

### 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 2020 fue una cosecha muy particular, caracterizada por los rendimientos limitados y por la alta velocidad de la madurez, que la transformó en una de las más rápidas y desafiantes que recordemos. Las uvas de todas las zonas y variedades llegaron a bodega con inmejorable sanidad y altísima calidad. Los vinos muestran en general excelente complejidad aromática y mucha jugosidad, textura y estructura en la boca.

### 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: 5,4 g/l

PH: 3,6

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