



THE AMPHORA PROJECT MALBEC 2021

*IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.
1100 m | 3609 ft.*



VINOS DE VITICULTOR

The Amphora Project es 100% Malbec de un ánfora seleccionada. Cada año decidimos buscar la excepcionalidad del lugar que dio origen a este Malbec, cuya pureza y transparencia transmiten la singularidad de Paraje Altamira. Realizamos una selección minuciosa de racimos, pisado en ánfora y fermentación por infusión, con racimos enteros.

Sin extracción en fermentación y maceración de 45 días.

A través de una vinificación respetuosa, casi sin intervención, logramos un vino que expresa la finura, elegancia y pureza de este lugar.

Sebastián Zuccardi



THE AMPHORA PROJECT MALBEC 2021

ORIGEN

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

1100 m | 3609 ft.

EL LUGAR

Paraje Altamira se ubica en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud y ocupa la parte más alta de su abanico aluvial. Este lugar tiene un clima templado fresco, con gran amplitud térmica. Sus suelos se destacan por la presencia de un gran conglomerado de piedras y gravas de granito recubiertas de calcáreo, donde se pueden encontrar enormes rocas de hasta 20 toneladas.

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 (que lleva ya más de una década) 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

Pisado en ánfora de concreto, de 3000 lt. Fermentación en ánfora con racimos enteros.

Sin extracción en fermentación y maceración. Solo mojado de sombrero con regadera, muy suave y solo para humedecer el sombrero.

Maceración de 50 días.

COMPOSICIÓN

VARIETAL: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,63 g/l

PH: 3,53

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker