



THE AMPHORA PROJECT MALBEC 2022

*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 2022

ORIGEN

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

1100 m | 3609 ft.

EL LUGAR

Ubicado en la planicie extendida al sur de la naciente del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud, Paraje Altamira 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 añada 2022 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

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: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l

PH: 3,61

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