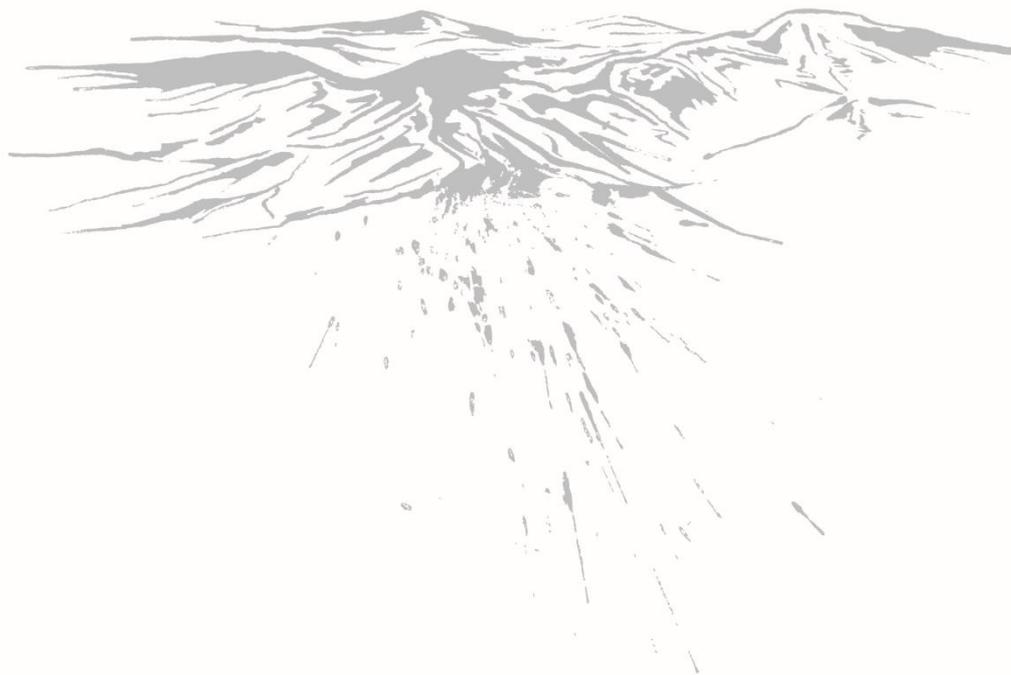




## ALUVIONAL SAN PABLO 2021

*IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.*

*1400 m | 4593 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 SAN PABLO 2021

### ORIGEN

IG San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

1400 msl- 4593 ft

### EL LUGAR

Ubicado a 1400 metros sobre el nivel del mar y a solo 700 metros del frente montañoso, este lugar en San Pablo goza de un clima frío y extremo. Su paisaje, rico en árboles y arroyos, forma un verdadero oasis en las faldas de la montaña. Sus suelos aluviales, originados por el río Las Tunas, presentan una capa de grava mediana cubierta de material calcáreo a partir de los 80 cm de profundidad.

### 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% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,89 g/l

PH: 3,65



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