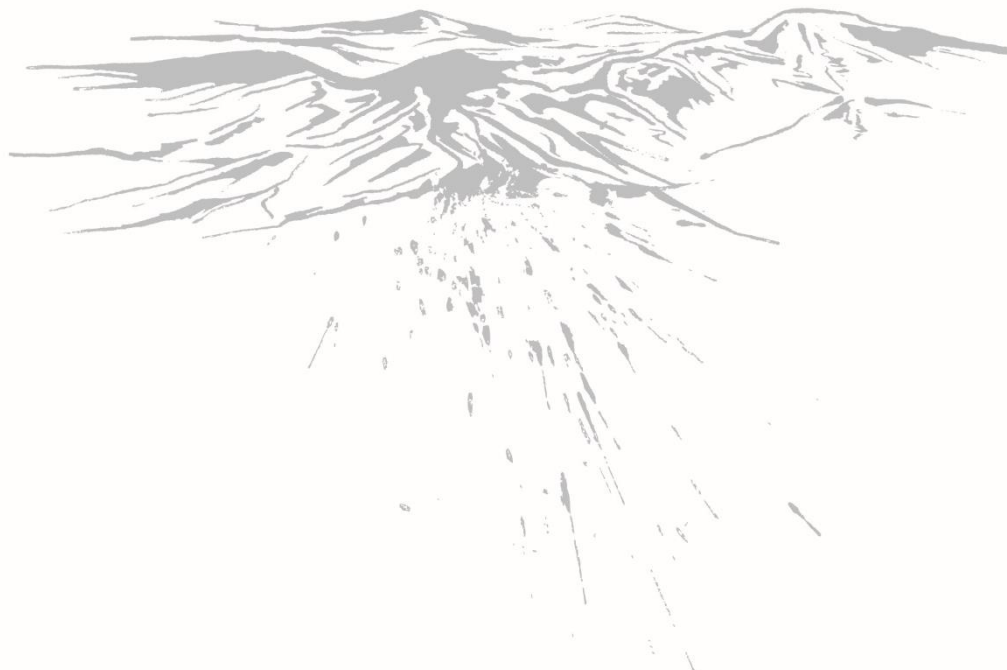




ALUVIONAL GUALTALLARY 2022

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
1300 – 1385 m | 4265 – 4544 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 GUALTALLARY 2022

ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

1300 – 1385 m | 4265 – 4544 ft

EL LUGAR

En el pedemonte de la Cordillera Frontal, a 1360 metros de altitud, este paraje de Gualtallary que conocemos como “Monasterio”, tiene un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Ubicado en el pequeño valle al pie de las Lomas del Jaboncillo, sus pendientes y quebradas encierran un paisaje rico en chañares, espinillos y jarillas que crecen junto a las plantas de Malbec. Para este vino se seleccionaron las parcelas con suelos más ricos en caliche y gravas cubiertas de calcáreo.

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

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: 6,04 g/l

PH: 3,6

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker