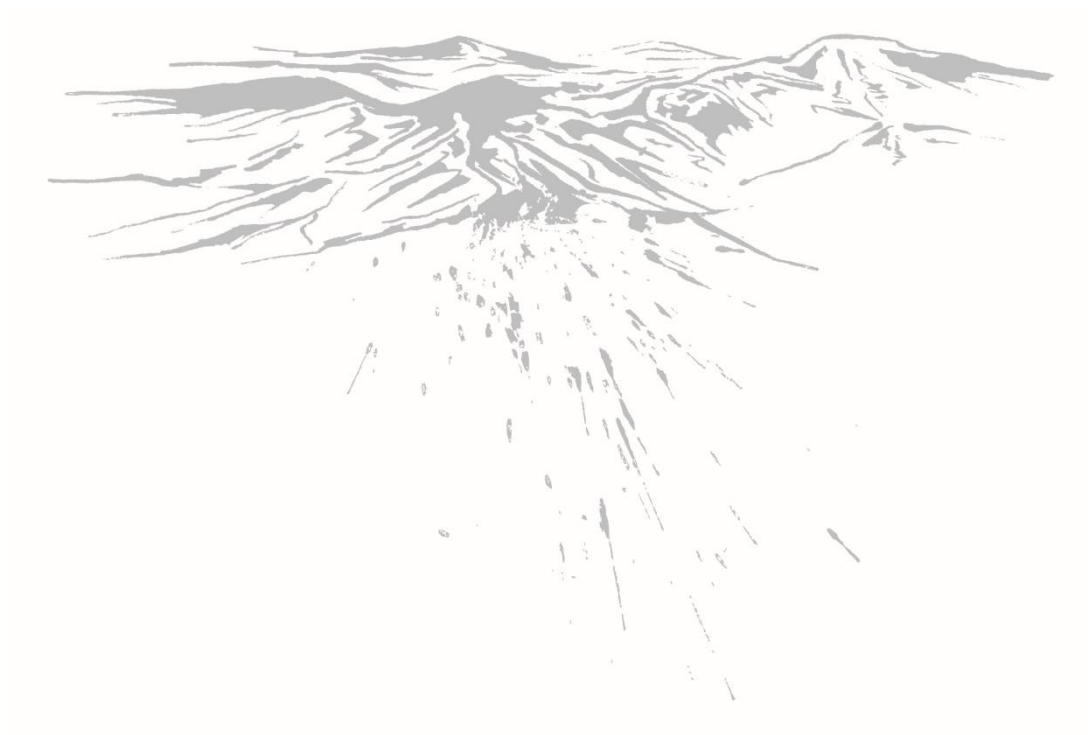




ALUVIONAL PARAJE ALTAMIRA 2022

IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.
1050 – 1150 m | 3445 – 3773 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 PARAJE ALTAMIRA 2022

ORIGEN

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

1050 – 1150 m | 3445 – 3773 ft

EL LUGAR

Ubicado en la margen derecha del río Tunuyán, entre los 1050 y 1150 metros de altitud, este paraje ocupa la parte más alta de su abanico aluvial. Este lugar tiene un clima templado fresco, con gran amplitud térmica. Para este vino se seleccionan únicamente viñedos ubicados al sur del canal Uco, donde se encuentran los suelos más ricos en piedras y gravas de granito recubiertas de material 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 concreto.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Malbec

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,55 g/l

PH: 3,63

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director

Laura Principiano, Head Winemaker