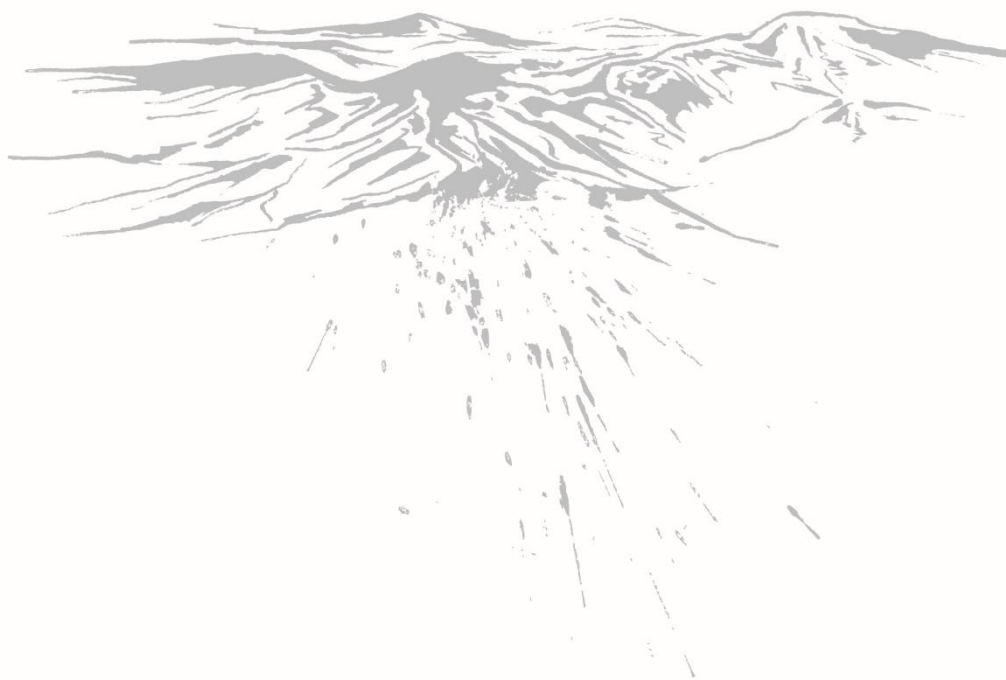




ALUVIONAL SAN PABLO 2023

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 2023

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

The 2023 vintage was warm and very dry, which gave us excellent health and quality in the grapes. It is a year that is also characterized by lower yields, due to the frost in the spring of 2022. Knowing the particularities of each place in the vineyards allowed us to define the harvest time for each area very precisely, always in search of freshness, the expression of place and avoiding overripeness.

The wines show great purity and transparency, with vibrant acidity and an enormous complexity of aromas.

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: 6,8 g/l

PH: 3,57

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker