



ALPAMANTA ESTATE Malbec



FICHA TECNICA

VARIETAL : 100 % Malbec

COSECHA : 2011
Cosecha manual en cajas de 15 kg

ENOLOGO : Alvaro Espinoza

CERTIFICACIÓN : ARGENCERT - uva y vino orgánicos
DEMETER - uva biodinámica

PRODUCCIÓN : 11530 botellas

RENDIMIENTO : 5000 kg / ha

VINIFICACIÓN : Fermentado entre 22 y 28°C con levadura
indígena
Macerado 21 días
Criado 10 meses en bodega de roble
francés de segundo uso

ANÁLISIS : Alc : 15 % Vol
Ph : 3,7
Acidez : 5,81 g/l
Azúcar : 1,73 g/l

NOTAS DE CATA

De color violeta intensa, Alpamanta Estate Malbec 2011 es un vino elegante elaborado con la mejor uva de nuestro viñedo. Expresa aromas a frutas negras, bayas y vainilla. En boca, es concentrado, tiene muy buen cuerpo, tanino maduro y un final firme.

TERROIR

Nuestro viñedo único, ubicado a 950 m.s.n.m en Ugarteche, Luján de Cuyo, goza de una muy buena amplitud térmica, de un clima árido y de suelos aluvionales, regado con agua pura de la Cordillera. Las prácticas orgánicas y biodinámicas nos permiten expresar las características únicas de este terroir en el vino.

FILOSOFIA

Nuestros vinos orgánicos son elaborados con la última tecnología de vinificación manteniendo la intervención humana y el impacto ambiental al mínimo : no pesticida ni fungicida, pocos sulfitos, levaduras nativas, packaging ecológico.