



TERROIR MALBEC

demeter



FICHA TECNICA

VARIETAL : 100% Malbec

COSECHA : 2012
Recolección manual en
cajas de 15 kg

ENÓLOGO : Alvaro Espinoza

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

PRODUCCIÓN : 4448 botellas

RENDIMIENTO : 3000 kg/ha

VINIFICACIÓN : fermentado a 22-28 ° C
(72-82 ° F) con levadura
autóctona macerada 23 días
con 18 meses en barrica
nueva de roble francés

ANÁLISIS : Alc : 15% Vol
Ph : 3,7
Acidez: 5,69 g/l
Azúcar: 2,30 g/l

NOTAS DE CATAS

Alpamanta Reserva Malbec 2012, nuestro vino icónico, se elabora con uvas seleccionadas de las mejores hileras de nuestro viñedo. Expresa aromas de frutas negras, ciruelas y delicadas notas de madera. En boca, es elegante, intenso, equilibrado y tiene un final largo

TERROIR

Nuestra finca de un solo viñedo ubicada a 950 m.a.s.l (3117 pies) en Ugarteche, Luján de Cuyo, disfruta de muy buena amplitud térmica, clima árido, suelos aluviales y agua pura de la Cordillera de los Andes. Nuestras prácticas orgánicas y biodinámicas permiten una verdadera expresión de las características del viñedo en el vino.

FILOSOFÍA

Nuestros vinos ecológicos se elaboran con la última tecnología de vinificación, reduciendo al mínimo la intervención humana y el impacto ambiental: no usamos pesticidas ni fungicidas, pocos sulfitos, levaduras nativas y envases ecológicos.