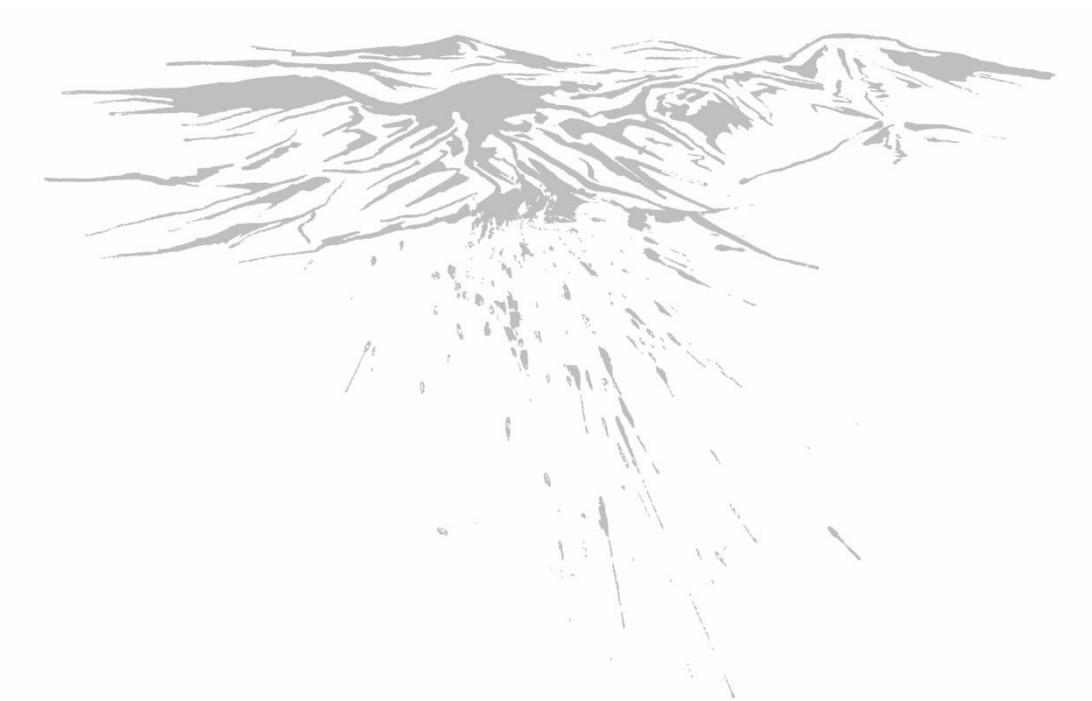




ALUVIONAL GUALTALLARY 2019

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



VINOS DE PARAJE

A 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 2019

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 2019 fue una cosecha excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobremadurez.

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: 5,8 g/l

PH: 3,64

*Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker*