



PARCEL

PARCEL ALUVIA

2023

Desde una exclusiva parcela de solo 2,4 hectáreas en Gualtallary (Valle de Uco), nace Parcel Aluvia, un Malbec 100% de alta gama que refleja con fidelidad el terroir extremo de montaña. Cultivado en sistema de cabeza (bush vines) a 1350 msnm. En nariz se expresa con frutos negros, notas minerales como grafito y toques de frambuesa, mientras que en boca se muestra amplio, equilibrado y con taninos firmes.

WINEMAKING

La vinificación se realiza en pequeños recipientes, bajo un enfoque de microvinificación por parcelas. Las uvas son cosechadas a mano y pasan por una doble selección manual (racimos y granos). Luego son llevadas a una sala de fermentación con temperatura inferior a 20 °C. Allí se lleva a cabo la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y la fermentación maloláctica. Finalmente se cría en barricas de roble francés (50% nuevas), durante 20 y 22 meses.

Alcohol	14% vol.	Region	Finca Aluvia, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
Acidez	5,77 g/l		
Azucar Residual	2 g/l	Variedad	100% malbec
PH	3.79	Añada	2023

HIGH ALTITUDE WINES