

Alpasi3n



# Alpasi3n

## Private Selection

80% MALBEC - 15% SYRAH - 5% PETIT VERDOT



### VIÑEDOS

<b>Varietal</b>	80% Malbec, 15% Syrah, 5% Petit Verdot.
<b>Altitud</b>	1.200 metros sobre el nivel del mar.
<b>Terroir</b>	Chacayes, Alto Valle de Uco.
<b>Sistema Conducci3n</b>	Espaldero alto, sistema vertical.
<b>Edad Viñedo</b>	15-20 a3os.
<b>Densidad</b>	2.500 plantas por acre.
<b>Rendimiento</b>	3.000 kg / acre.
<b>Sistema de Riego</b>	por goteo.
<b>Suelo</b>	Aluvial - franco arenoso - pedregoso.
<b>Estudio de Suelo</b>	Pedro Parra.
<b>Sistema de Poda</b>	Doble gouyot.
<b>Manejo Viñedo</b>	Raleo de primavera - poda post enero.
<b>Producci3n</b>	1,2 kg por planta.
<b>Cosecha</b>	Manual, usando cajas plásticas (15kg) durante la última semana de arbil.
<b>Ingeniero Agr3nomo</b>	Guillermo Cacciaguerra.

### BODEGA

<b>Recepci3n</b>	Directamente sobre la mesada de selecci3n, utilizando sistema de flujo por gravedad, sin bombas.
<b>Fermentaci3n</b>	Bayas enteras en peque3as piletas de cemento Indígenas.
<b>Levaduras</b>	Indígenas.
<b>Ferm. Alcol3hica</b>	28 días a 28°C (82,4°F)
<b>Maceraci3n</b>	Cuatro remontajes por día y 3 delestage totales. 15 días de maceraci3n con piel.
<b>Ferm. Maloláctica</b>	100% natural a fines de Mayo.
<b>Crianza</b>	100% crianza de 18 meses en barricas de roble Francés / Bordeaux
<b>Tonelería</b>	Demptos, Francoise Freres, Mercurey & Taransaud
<b>Maduraci3n</b>	No filtrado - Estabilizaci3n natural en frío.
<b>Producci3n</b>	13.700
<b>A3ejamiento Potencial</b>	Hasta 15 a3os a partir de ahora.
<b>En3logo</b>	Karim Mussi Saffie.

### INFORMACION ANALÍTICA

<b>Alcol3hol</b>	15% Vol.
<b>Acidéz Total</b>	5,7 g/l ácido tartárico.
<b>PH</b>	5.7
<b>Azúcar Residual</b>	3 g/l.