

ALTALUVIA

GUALTALLARY

ALTALUVIA ES LA FIEL EXPRESIÓN DE LO MEJOR DEL VALLE DE UCO, ALTURA Y GUALTALLARY. SU UVA ES DISTINTA YA QUE SU UBICACIÓN ES ÚNICA. SE ENCUENTRA A UNA ALTURA QUE HACE QUE TODO SE PUEDA VER CON MAYOR CLARIDAD Y, CUANDO LOGRAMOS VER LAS COSAS DESDE OTRO PUNTO DE VISTA, NOS ENRIQUECEMOS. ASÍ ALTALUVIA ES MAGNÍFICO, POR DENTRO, DESDE LO MÁS PROFUNDO DE SUS SUELOS, Y POR FUERA, HASTA LO MÁS ALTO DE SUS VIÑEDOS. AL IGUAL QUE CADA UNO DE SUS VINOS.



CABERNET FRANC

DESCRIPCIÓN

Gualtallary, Valle de Uco,
Mendoza.

Región

Cabernet Franc 100%

Variedad

2018

Cosecha

INFORMACIÓN TÉCNICA

15% Alc. Vol.

Alcohol

5.62 g/l

Acidez

1.8 g/l

Azúcar Residual

3.6

pH

NOTAS DE CATA

Fino y elegante por la combinación de lo especiado y la fruta roja, marcando autoridad y un buen balance. De gran tipicidad y taninos firmes se mantiene actual y moderno.

VIÑEDOS

El viñedo se ubica en Gualtallary, un distrito de Tupungato en el Valle de Uco. Es la región dentro de Mendoza con viñedos más elevados. Por eso su distinción tan única: la altura.

De Gualtallary proviene la excelencia.

La composición de los suelos pobres, el clima y la altura hacen de esta región algo excepcional. Su suelo está compuesto por piedra aluvial mediana, cubierta con pátinas de carbonato de calcio y entremezclada con arena e incrustaciones de calcáreo.

Días frescos y noches frías.

VINIFICACIÓN

La cosecha comienza en la primera semana de abril. Las uvas se cosechan a mano y luego se despalillan suavemente, sin romper las bayas. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable, maceración post fermentativa durante 25 días aproximadamente y luego tiene una guarda de 16 meses en barricas de roble francés, 100% de segundo y tercer uso.