Pareaje Malbec Altamira

Notas Técnicas

Cosecha:
Composición varietal: 100 % Malbec
Apelación: 100 % Paraje Altamira, San Carlos.

Viñedo
Edad: 2.007
Altura: 1.070 msnm
Tipo de Suelo: Arenoso con canto rodado en superficie. Alta presencia de calcáreo en la roca presente
Clima: Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año
Conducción: Espaldero Alto
Irrigación: Por goteo
Fecha de Cosecha: 2ª quincena de Abril
Rendimiento: 75 qq/hectárea

Vinificación
Cosecha manual en cajas de 18 Kg. En bodega se seleccionan racimos y granos. Experimenta una maceración en frío a 6 ° C durante 5 días según degustación del enólogo y una fermentación clásica con levaduras indígenas a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Luego se deja en contacto con los orujos para darle más expresión en boca. Se separa el vino flor y los orujos son prensados. Sufre la fermentación maloláctica con bacterias indígenas. Se añeja en roble francés de primer uso durante 12 meses.

Nota de cata
Posee un color rojo violáceo intenso con tonos negros. Se destacan aromas a mermelada de ciruela, casis, frambuesa, frutos rojos sobremaduros, con marcadas notas a grafito, muy característico de la zona. Su paso por roble lo estructura y acompleja, pero sin perder lo esencial de Paraje Altamira, que es su carácter mineral. Aparecen notas a clavos de olor, vainilla, cuero, tabaco y chocolate. Sus taninos son elegantes y dulces, de final de boca prolongado y agradable. Es un típico Malbec de Paraje Alramira.

Datos técnicos
Alcohol: 14,20 %
Azúcar: 2,00
Acidez Total: 5,90 g/L
pH: 3,50

Maridaje
Carnes a la parrila
Pastas con salsa roja
Carnes rojas

Temperatura de servicio: 17-19 ºC
Potencial de guarda: 5 años
Producción anual: 30.000 botellas

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

Paraje Altamira Malbec

Fact sheet

Vintage:
Varietal composition: 100% Malbec
Appellation: 100 % Paraje Altamira, San Carlos

Vineyard:
Year planted: 2007
Altitude: 1070 masl
Soil: Sandy with stones on the surface. Significant calcareous presence.
Climate: Annual average rainfall of 180 millimeters, 310 annual days of sunshine
Trellising: High Vertical Shoot Position
Irrigation: Drip irrigation
Harvest Date: 2nd fortnight of April
Yield: 7500 kg per hectare

Vinification:
Hand-picked in 18kg cases. Clusters and berries are selected in the winery. It goes through a cold maceration at 6°C for 5 days, depending on the winemaker's taste, and a classic fermentation with indigenous yeast between 26° and 28°C for 15 days. Skins of grapes are left in contact with the juice to make it more expressive in the mouth. The juice is separated from the skins that are later on pressed. Malolactic fermentation with indigenous bacteria followed by aging in first-use-French-oak barrels during 12 months.

Tasting Notes:
Attractive deep purple color with black hues. Striking aromas of plum jam, cassis, and ripe red fruit on the nose, with graphite notes. The oak adds structure and complexity, without losing the essence of Paraje Altamira: minerally character. It delivers notes of clove, vanilla, leather, tobacco and chocolate. Well-rounded mouth with balanced and sweet tannins. This wine that is a remarkable example of Argentine Malbec.

Technical Data:
Alcohol: 14.2%
Sugar: 2.00g/L
Total Acidity: 5.90 g/L
pH: 3.50

Pairing:
Roasted meat
Red meat
Pasta with tomato sauces

Serving Temperature: 17-19 ºC
Aging potential: 5 years
Annual Production: 30,000 bottles

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

Pareaje Malbec Altamira

Cosecha 2015

Luis Gutierrez: **90**

Cosecha 2016

Descorchados: **92**
James Suckling: **90**
Tim Atkin: **90**
Tanzer: **91**
Parker: **91**

Cosecha 2019

James Suckling: **93**

CLOP
WINES

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com