



CALLE CONTASTINI

Malbec 2022

Varietal: Co-fermentación Malbec 94% - Petit Verdot 6%

Origen/Viñas: Finca La Carmela, Calle Contastini s/n, Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud: 1180 mts.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección masal de Malbec Paraje Altamira de 40 años y Petit Verdot de 16 años de antigüedad.

Producción: Ambas variedades, 5.500 kilogramos por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kilogramos.

Fermentación: En piletas de concreto, co fermentación tradicional con levaduras indígenas, durante 10 días, entre 20 y 29 grados de temperatura. 30% de raspón, 100% de fermentación malo láctica.

Guarda: 7 meses en huevos de concreto sobre lías finas.

Alcohol: 14,4%

Acidez total: 5,5 gr/lit

Azúcar Residual: 2,5 gr/lit

Ph: 3,67

Botellas producidas: 19.200



CALLE CONTASTINI

Tinto del Valle 2022

Varietales: 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc y 65% Co-fermentación Malbec con un toque de Petit Verdot.

Origen/Viñas: Finca La Carmela, Calle Contastini s/n, Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud: 1180 mts.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección de parcelas de Paraje Altamira.

Vinificación: En piletas de concreto, por un lado co-fermentación del Malbec con un toque de Petit Verdot, y aparte cada componente de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Todas elaboraciones tradicionales con levaduras indígenas, durante 10 días, entre 20 y 29 grados de temperatura. 100% de fermentación malo láctica.

Guarda: 8 meses en huevos de concreto sobre lías finas.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,6gr/lit

Azúcar Residual: 2,3 gr/lit

Ph: 3,60

Botellas producidas: 9.500



CALLE CONTASTINI

TOCAYOS Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc 2021

Varietal: Co-fermentación Cabernet Sauvignon 93% - Cabernet Franc 7%

Origen/Viñas: Selección de parcelas de Paraje Altamira - Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Altitud: 1070 a 1200 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco arenoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección de 3 parcelas de diferentes viñedos de Altamira de Cabernet Sauvignon co fermentado con un cuartel de Cabernet Franc, producción limitada con manejo natural.

Producción: Promedio 4.000 kilogramos por hectárea ambas variedades. Cosecha manual en cajas de 15 kilogramos.

Fermentación: En piletas de concreto, co-fermentación espontánea con levaduras indígenas durante 10 días entre 20 y 29 grados de temperatura. 5% de raspón, 100% de fermentación malo-láctica.

Crianza: 50% del vino en huevos de concreto sobre lías finas durante 7 meses y 50% del en barriles de roble francés de 500 litros de segundo y tercer uso durante el mismo período.

Alcohol: 13,7%

Acidez total: 5,3 gr/lit

Azúcar Residual: 2, gr/lit

Ph: 3,77

Botellas producidas: 5.200



CALLE CONTASTINI

BLANCO CANOSO Chardonnay Semillón 2022

Varietal: Chardonnay 88% - Semillón 12%

Origen/Viñedo: Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud: 1100 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedo: Parcela de viña vieja de Chardonnay y Semillón de Altamira.

Producción: Promedio ambas variedades 6000 kilogramos por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kilos.

Fermentación: En tanque de acero inoxidable, prensado suave de racimos enteros, co-fermentación espontánea con levaduras indígenas. 10% de racimo entero en fermentación, proceso natural con mínima intervención.

Guarda: 6 meses en tanque de acero inoxidable moviendo las lías finas semanalmente.

Alcohol: 13,2 %

Acidez Total: 6 gr/lit

Azúcar Residual: 2 gr/lit

Ph: 3,4

Botellas producidas: 5.000