

LUPA

Paraje Altamira

COSECHA ESPECIAL



LUPA Cosecha Especial:

Los Mittelupa Malbec 2022

Cosecha Especial es una serie única de ediciones limitadas e irrepetibles. Mittelupa es el tercer vino de esta serie, elaborado con uvas de Paraje Altamira.

“Mittelupa” tiene características únicas. Elaborado con barricas de un tonelero muy tradicional del Sudtírol con un 95% Malbec y 5% Cabernet Franc. Tiene un carácter muy especial y decidimos llamarlo así para homenajear a esta Tonelería amiga por su gran labor y aporte a nuestros vinos.

En los vinos de la cosecha 2022, nos sorprendió como evolucionaron los vinos de la selección de barricas de este tonelero, y los elaboramos por separado. El resultado es un vino con un excelente equilibrio de frescor y sensación en boca.

Varietal: 95% Malbec, 5% Cabernet Franc.

Origen: Selección de parcelas de Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altura: 1.150 metros sobre el nivel del mar.

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

Viñedo: Selección masal de Malbec y Cabernet Franc de Paraje Altamira.

Producción: 3.100 kgs por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kgs.

Fermentación: Espontánea con levaduras indígenas en vasija de concreto por 14 días entre 23 y 29 grados de temperatura. Durante todo el proceso de fermentación alcohólica, se realiza un trabajo de leve pisoneo manual. 7% de racimo entero, 100% de fermentación maloláctica.

Crianza: 22 meses en barriles de roble francés de 500 litros.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,8

Azúcar Residual: 2,0 gr/lit

Ph: 3,76

Botellas producidas: 1.100