

# LUPA

Paraje Altamira



## LUPA Pinot Noir 2025

**Varietal:** 100% Pinot Noir.

**Origen:** Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

**Altitud:** 1.180 metros sobre el nivel del mar.

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

**Viñedo:** Parcela de Pinot Noir de Paraje Altamira de 10 años.

**Producción:** 6.000 kg por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kg.

**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. 20% de racimo entero, 100% de fermentación maloláctica.

**Crianza:** 8 meses en barriles de roble francés 500 litros de segundo uso.

**Alcohol:** 12,6%

**Acidez total:** 6,1 gr/lit

**Azúcar Residual:** 2,0 gr/lit

**Ph:** 3,60

**Botellas producidas:** 900