

### Allamand Altamira Malbec 2013

El objetivo de esta línea de vinos de Luminis es mostrar las características distintivas que la microzona de Altamira, perteneciente al distrito de La Consulta, en el departamento de San Carlos, actualmente uno de los lugares más buscados para lograr malbecs de alta complejidad en el Valle de Uco, es capaz de mostrar usando uvas de malbec que nuestro viticultor y enólogo, Cristian Allamand, cultiva en viñedos propios del lugar.

Con su base a más de 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar y enclavado a los pies de la cordillera de los Andes, el Valle de Uco es el lugar de los malbecs elegantes e intensos en Argentina que se distinguen, principalmente, por una mayor acidez natural, colores muy intensos y brillantes, y aromas florales en nariz. Estas características hacen que los vinos hechos 100% con uvas del Valle de Uco sean vinos de alta complejidad, fáciles de tomar y, al mismo tiempo, interesantes de disfrutar. Altamira, dentro de este contexto, se eleva como un pequeño lugar donde la complejidad, tan difícil de lograr con el malbec, toma una dimensión inusitada, creando vinos extremadamente complejos y de una mineralidad distintiva.



El Allamand Altamira Malbec 2013 surge de la finca de Federico “Fico” Villafane. Este viñedo, fue plantado por Cristian Allamand en el año 1997. Fue Cristian el encargado de seleccionar el clon y de propagar las plantas que se usarían para cubrir las 10 hectáreas que “Fico” posee en Altamira.

Con un rendimiento de 30 hectolitros por hectárea, la cosecha se realizó en forma manual en bandejas de 15 kgs los días 16 y 17 de Abril de 2015.

El 50% del vino maduró en barricas de roble frances de primer y segundo uso solamente y durante 12 meses para luego descansar en botella durante 9 meses en nuestro depósito de temperatura controlada antes de ser

lanzado al mercado.

La producción total de nuestro Allamand Altamira Malbec 2013 fue de 2.404 cajas.