



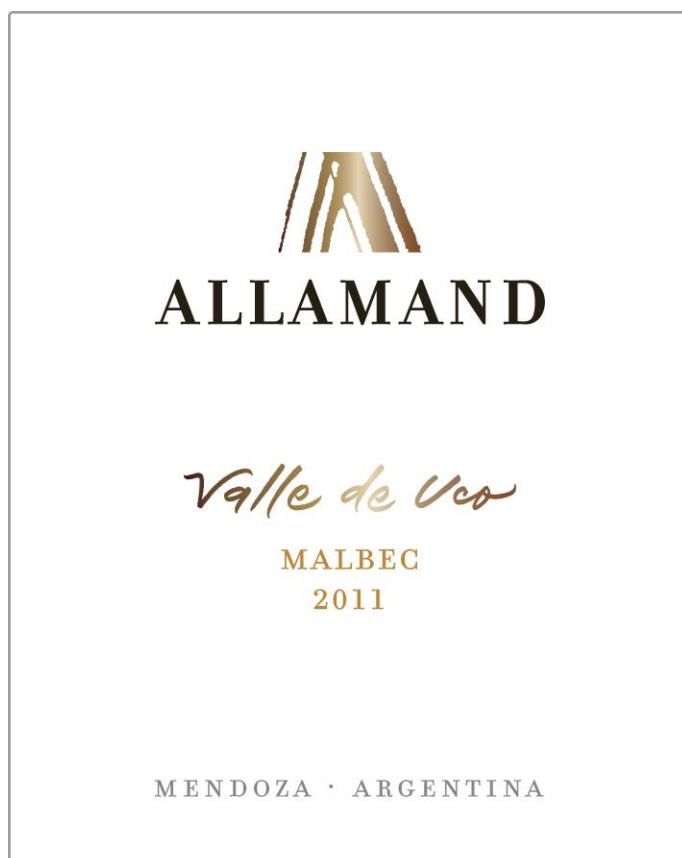
ALLAMAND

VIÑAS & VINOS

Allamand Valle de Uco Malbec 2011

Este vino es el corazón de la producción de la línea Allamand. El objetivo principal de esta línea de vinos es el de mostrar lo que para Cristian Allamand son las características distintivas de las uvas de alta calidad plantadas en la zona del Valle de Uco.

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 en Argentina que se distinguen principalmente a través de una mayor acidez natural, colores muy intensos y brillantes, y tonos florales en nariz. Estas características hacen que los vinos hechos 100% con uvas del Valle de Uco sean vinos de alta complejidad y elegancia, fáciles de tomar y, al mismo tiempo, interesantes de disfrutar. Estas son las características que Cristian Allamand quiere rescatar a través de su línea de vinos del Valle de Uco.



El Allamand Valle de Uco Malbec 2011 surge de tres viñedos que Cristian Allamand maneja en forma integral en el Valle de Uco de la siguiente forma:

- 4% proviene de la finca que su padre, Raymond Allamand, posee en el distrito de Las Pintadas, departamento de Tunuyan y que fue plantada hace 12 años.
- 36% proviene de la finca de Juan Pablo Calandria en el distrito del El Peral, departamento de Tupungato y que fue plantada hace 8 años.
- 60% proviene de la finca que posee Fico Villafañe (suegro de Cristian) en la zona de Altamira, distrito de La Consulta, en el departamento de San Carlos y que fue plantada desde sus inicios por el mismo Cristian hace ya 15 años.

La cosecha 2011 fue una cosecha de temperaturas medias más elevadas a las

registradas durante la cosecha 2010 lo cual hizo que el Allamand Valle de Uco Malbec 2011 se muestre más intenso y mucho más expresivo en nariz y en boca respecto a la cosecha 2010 del mismo vino. El hecho de que en relación a otros años, la cosecha 2011 lleve una mayor proporción de la finca de Fico Villafañe en Altamira (hoy por hoy el lugar más buscado para elaborar malbecs de alta complejidad en Argentina) hace que este vino sea aun más expresivo, más potente, y de colores muy intensos.

La producción total de este vino fue de 60 mil botellas y solo un 4% del mismo pasó por barricas de roble francés de primer y segundo uso durante solamente 8 meses.