

ALAVIDA

Alavida Kosher Cabernet Sauvignon Orgánico

**Passover & Mevushal
2024**



Contexto:

¡Salud! ¡A la vida!, similar al brindis hebreo L'Chaim!, es una invitación a reunirse y compartir las sencillas alegrías de la buena comida y el buen vino. Argentina es una nación rica en diversidad y nuestra familia es multicultural. Nos instalamos en Mendoza en 1997, cuando comenzamos a plantar nuestros viñedos y elaborar vinos orgánicos de calidad. En la tradición judía el vino es celebración. Es un símbolo de felicidad y se cree que beber vino trae alegría al corazón. Kosher - que en hebreo quiere decir "apto, adecuado" - hace referencia a los alimentos que cumplen con los preceptos de la religión judía y que, por tanto, se consideran puros y aptos para ser ingeridos por los practicantes de dicha religión.

Suelo:

Suelo de grava y arena.

Viñedos:

Viñedos en el Valle de Uco al pie de Los Andes a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Las bajas temperaturas que presenta el valle permiten un desarrollo óptimo de las uvas, logrando desarrollar al máximo su calidad. Suelo de grava y arena.

Elaboración:

Vendimia manual entre finales de marzo y principios de abril. Método de elaboración tradicional. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 27 ° C durante 12 días en tanques de acero inoxidable. La pureza de la fruta y la altura del terroir atraviesan este vino sin sulfitos agregados durante el proceso productivo, adquiriendo la certificación orgánica USDA.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 2.18

Acidez / PH: 5.40/3.65

Notas de Cata:

De color violeta profundo, se presenta fresco, con aromas a tabaco, notas minerales y destellos de frutas rojas o negras. Expresivo y jugoso en boca, con buen cuerpo y taninos bien integrados. Elegante con un final largo, un fiel representante de su terroir. Salud!

**Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina**

