

ALAVIDA

Alavida Kosher Malbec Orgánico

Passover & Mevushal
2025



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% Malbec

Alcohol: 13.5%

Azúcar Residual: 1.64

Acidez / PH: 5.65 / 3.68

Notas de Cata:

Alavida Malbec es vibrante y seco a la vez, con una boca cuya fruta negra y notas florales logran expresar las características del maravilloso suelo argentino. ¡Salud!

Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina

