

# ALAVIDA

## Alavida Kosher Malbec Orgánico 2023

### 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:** 14.5%  
**Azúcar Residual:** 1,82  
**Acidez / PH:** 5.25/3.68

### 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

