

LUPA

Paraje Altamira



LUPA

Soy amante de la cultura del vino, de la tierra y la montaña; los ríos y todo lo que rodea Mendoza.

Disfruto de la cocina y el compartir con gente que aprecia la calidez de lo hecho con dedicación, pasión y personalidad.

Después de haber trabajado más de 32 años en la industria del vino me movilizó hacer algo genuino, sincero; que exprese la intensidad y elegancia del terruño de Paraje Altamira, en donde se encuentran nuestros viñedos con más de 60 años de antigüedad.

Juan Pablo Lupiañez

Valle de Uco, Mendoza, Argentina



PARAJE ALTAMIRA

San Carlos, Valle de Uco – Mendoza – Argentina.

La región de Altamira es un lugar único en el mundo, se encuentra ubicada en el departamento de San Carlos, Valle de Uco, provincia de Mendoza entre los 1000 y 1300 metros sobre el nivel del mar. Los viñedos situados en la ladera de Los Andes crean un paisaje inigualable que se disfruta explorando cada uno de sus rincones y generan condiciones excepcionales para la vid y los magníficos vinos que nacen en este lugar.

Altamira, es conocida mundialmente por sus bodegas y vinos, algunos han logrado la máxima puntuación de críticos internacionales como Wine Advocate, James Suckling, Tim Atkin, entre otros.

LUPA
Paraje Altamira



VALLE DE UCO *Breve historia:*

Con la llegada de los Jesuitas en el Siglo XVI, se plantan las primeras vides en el valle.

Durante el siglo XX, Valle de Uco, se especializa en el cultivo de frutas y vegetales, con algunos lugares claves para el desarrollo de la viticultura: La Consulta, Eugenio Bustos, Vista Flores.

Un libro de 1922, escrito por el enólogo Leopoldo Suárez, comenta la existencia de 16 bodegas en el departamento de San Carlos.

Además, otro libro del mismo autor (Leopoldo Suárez), informa en 1911 el potencial de los suelos calcáreos para las variedades Semillón, Malbec y otras cepas.

70 CONTRIBUCIÓN Á LOS ESTUDIOS AMPELOGRAFICOS

ideal es la mixta), su producción es constante, se adapta muy bien á los terrenos pedregosos, especialmente calcáreos, donde su mosto adquiere excelentes cualidades.

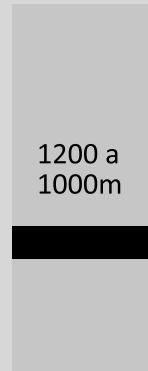


LUPA
Paraje Altamira

Índice bioclimático Winkler



Altitud

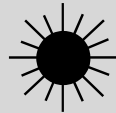


Gradiente

1%
Oeste - Sudeste



Clima árido



Lluvia
280 mm



Estado

Aprobado



Superficie total:

9300 Hectáreas

Superficie plantada:

2785 Hectáreas

PARAJE ALTAMIRA *San Carlos, Valle de Uco.*

Plantado durante 1900. Durante la primera parte del siglo XX, era considerado un lugar con uvas de alta calidad.

Antiguamente la región de Altamira existía, pero se conocía como una zona, sin una clara división política, dado que no estaba declarado como distrito. Por esto es que Altamira era una zona que no tenía claro sus límites dentro de San Carlos.

El punto más alto para ver el valle, ése es el origen de su nombre.

Ubicado en el departamento de San Carlos, en el cono aluvial del río Tunuyán, no es considerado un distrito.

Desde el año 2000 ha tenido un considerable crecimiento en su superficie plantada de vid.

Sus uvas tintas son muy conocidas por su buen color y acidez.

LUPA
Paraje Altamira



LA FINCA

Paraje Altamira, Valle de Uco.

Ubicada en el corazón de Paraje Altamira, zona de frío y altura por excelencia, sobre calle Contastini entre La Superiora y Costa Canal Uco.

Dentro de la finca, las uvas del Cuartel Viejo y Cuartel Los Cejos que producen en promedio 4.000 kg por hectárea, son utilizadas para elaborar nuestros vinos. En vendimia, la cosecha es a mano, en cajas de 17 kg, y generalmente se realiza durante la tercera y cuarta semana de marzo de cada año.

Espalderos de alta densidad. Las plantas vienen de una selección masal de los viejos viñedos de “uva francesa” característica de esta zona del sur oeste del Valle de Uco, plantadas a pie franco. Riego tradicional, poda en guyot.

LUPA

Paraje Altamira

LUPA

Paraje Altamira

LUPA Sustentable

Entendemos por sustentabilidad cuando en una empresa se realiza una gestión sostenible de los procesos productivos, centrándose en un equilibrio entre 3 dimensiones: económicas, sociales y ambientales, todas están involucradas en la actividad vitivinícola.

Desde Lupa Wines realizamos las siguientes actividades que nos ayudan a ser más sustentables:

- + Implementación de riego por goteo, para mejorar la eficiencia del riego para disminuir el uso de agua.
- + Cultivos verdes entre hileras, utilización de la flora nativa como cultivos de cobertura para proteger la estructura del suelo, la cual es crítica en suelos desérticos.
- + Uso de máquinas livianas en los viñedos para reducir las emisiones y compactación del suelo.
- + Utilizamos micorrizas para el desarrollo radicular de las plantas para un desarrollo más natural (micorrizas es una especie de fertilizante orgánico).
- + Toda materia orgánica resultante de los viñedos y de la producción de vinos vuelve a la tierra como fertilizante natural realizando compostaje con los residuos orgánicos de la vendimia (orujo principalmente) y otros desechos, lo cual nos permite cerrar el ciclo.
- + Reutilización del agua luego de su tratamiento en planta de efluentes en bodega.
- Programa de reciclado de todos los desechos a través de su clasificación y posterior tratamiento tanto en bodega como en la finca.
- + En la bodega contamos con paneles aislantes en todas las naves para un manejo más eficiente de la energía, bajando el consumo de frío.
- + Ayudamos a través de varias acciones al desarrollo de la escuela rural de Altamira en colaboración con varios productores de la zona.
- + Utilización de materiales reciclados en todos los vinos, botellas y materiales de empaque.
- + Utilizamos un corcho libre de TCA y 100% reciclable y con huella de carbono neutro cuyo material principal es un polímero de caña de azúcar.
- + Reducción de peso en packing, principalmente reduciendo el gramaje en las botellas de vidrio para las nuevas cosechas.



LUPA

Desde 2009, en la primera cosecha de Lupa, el gran desafío ha sido y es hacer un vino elegante, que exprese la personalidad de la uva, su lugar, que tenga carácter, pero que sobre todo sea un vino que nos guste y le guste a la gente.

LUPA

Paraje Altamira



LUPA Malbec 2019

Varietal: 100% Malbec.

Origen: Finca La Carmela, Calle Contastini s/n, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.180 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco arenoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedo: Selección masal de Malbec Paraje Altamira de 60 años.

Producción: 3.500 kg por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Fermentación: Espontánea con levaduras indígenas en vasija de concreto por 14 días entre 23 y 29 grados de temperatura. Durante todo el proceso de fermentación alcohólica, se realiza un trabajo de leve pisoneo manual. 7% de racimo entero, 100% de fermentación maloláctica.

Crianza: 21 meses en barriles de roble francés de 225 y 500 litros, 20% primer uso.

Alcohol: 14,7%

Acidez total: 5,8 gr/lit

Azúcar Residual: 2,0 gr/lit

Ph: 3,76

Botellas producidas: 12.000

LUPA

Paraje Altamira



LUPA Blanco del Santo 2023

Varietal: 100% Chardonnay.

Origen: San Pablo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.230 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Franco arenoso de origen aluvial con abundante presencia de cantos rodados.

Viñedo: Parcela de espaldero de 25 años de antigüedad de Chardonnay.

Producción: 7.000 kg por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Fermentación: En tanque de acero inoxidable, prensado suave de racimos enteros, espontánea con levaduras indígenas. 5% de racimo entero durante la fermentación. 100% de fermentación maloláctica.

Crianza: 7 meses de crianza en barriles de roble francés de 225 de segundo y tercer uso.

Alcohol: 13,7%

Acidez total: 6,9 gr/lit

Azúcar Residual: 2,1 gr/lit

Ph: 3,30

Botellas producidas: 600

Cuartel 3 viejo

COSECHA ESPECIAL

LUPA

MALBEC
Paraje Altamira
2020

LUPA

Paraje Altamira

COSECHA ESPECIAL

Cosecha Especial es una serie única, de partidas limitadas e irrepetibles. Cada una cuenta una historia de vendimias pasadas que no volverán a repetirse.

Cuartel 3 viejo es nuestra primera historia... Es un vino hecho con uvas del antiguo cuartel 3 viejo. Cosecha 2020 fue la última vendimia de ese cuartel, ya que una vez cosechado, se sacaron las plantas habiendo cumplido su ciclo, para replantar un nuevo viñedo respetando el material antiguo de ese Malbec que tantas alegrías nos dio.

Este vino lo hicimos de manera diferencial para conmemorar a esta vieja viña que se nos fue. Tiene un carácter muy especial y una cuota de nostalgia para nosotros.

LUPA

Paraje Altamira

COSECHA ESPECIAL



LUPA Cosecha Especial:

Los Cejos Malbec 2021

Cosecha Especial es una serie única, de partidas limitadas e irrepetibles. Cuartel Los Cejos es el segundo vino de esta serie, es un vino hecho con uvas del cuartel Los Cejos.

Este cuartel en 2021 realmente se diferenció del resto del viñedo en esa vendimia y por eso decidimos elaborar por separado. Tiene un excelente balance entre frescura y volumen en boca.

Varietal: 100% Malbec.

Origen: Finca La Carmela, Calle Contastini s/n, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altura: 1.180 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedo: Selección masal de Malbec Paraje Altamira. Cuartel Los Cejos, pie franco, parcela Nor-Oeste, 0,4 hectáreas, viñedos con 70 años de edad.

Producción: 3.400 kg por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Fermentación: Espontánea con levaduras indígenas en vasija de concreto por 14 días entre 23 y 29 grados de temperatura. Durante todo el proceso de fermentación alcohólica, se realiza un trabajo de leve pisoneo manual. 5% de racimo entero, 100% de fermentación maloláctica.

Crianza: 25 meses en barriles de roble francés de 500 litros de segundo uso.

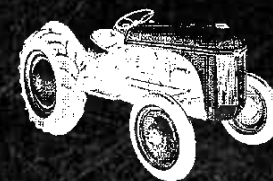
Alcohol: 14,9%

Acidez total: 5,7

Azúcar Residual: 2,1 gr/lt

Ph: 3,78

Botellas producidas: 1.000



CALLE CONTASTINI

By LUPA

Paraje Altamira

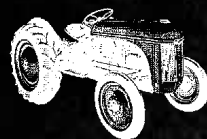
La calle donde todo comienza...

Solo hacemos esos vinos que nos gusta tomar y compartir, vinos ricos, vinos que cuenta nuestra historia sobre el lugar que dio origen a nuestra mayor añoranza, pero sabiendo que todavía no escribimos la última página.

- Calle CONTASTINI MALBEC, co-fermentación de Malbec y un toque de Petit Verdot.
- Calle CONTASTINI TOCAYOS, co-fermentación de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.
- Calle CONTASTINI BLANCO CANOSO, co-fermentación de Chardonnay y un toque de Semillón.

Todas las partidas son elaboradas a través de micro-vinificaciones a base de co-fermentaciones, con uvas seleccionadas de las mejores parcelas de Paraje Altamira, valle de uco.

Co-fermentación se refiere a un proceso de fermentación donde distintas variedades de uva fermentan juntas en el mismo recipiente y al mismo tiempo.



CALLE CONTASTINI

By LUPA

Paraje Altamira

Co-fermentación se refiere a un proceso de fermentación donde distintas variedades de uva fermentan juntas en el mismo recipiente y al mismo tiempo.

En nuestros vinos Calle Contastini aplicamos esta técnica porque queremos crear un vino con mayor diversidad y carácter de las variedades, en este caso en particular, el Petit Verdot aporta una textura más astringente y notas herbales frescas.



CALLE CONTASTINI

Rosado de Tintas 2024

Varietal: 50% Pinot Noir, 30% Cabernet Franc y 20% Petit Verdot.

Origen/Viñas: Finca La Carmela, Calle Contastini s/n, Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud: 1.180 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección masal de Pinot Noir Paraje Altamira de 10 años, Petit Verdot de 16 años de antigüedad, Cabernet Franc de 20 años de antigüedad.

Vinificación: Un rosado con maceración con pieles durante dos horas. Co fermentación tradicional con levaduras indígenas, durante 10 días y en piletas de concreto, entre 16 y 22 grados de temperatura.

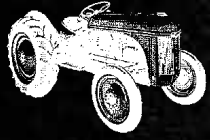
Alcohol: 11,5%

Acidez total: 6,5 gr/lt

Azúcar Residual: 2,0 gr/lt

Ph: 3,20

Botellas producidas: 2.300



CALLE CONTASTINI

By LUPA

Paraje Altamira

Co-fermentación se refiere a un proceso de fermentación donde distintas variedades de uva fermentan juntas en el mismo recipiente y al mismo tiempo.

En nuestros vinos Calle Contastini aplicamos esta técnica porque queremos crear un vino con mayor diversidad y carácter de las variedades, en este caso en particular, el Semillón aporta la austeridad que lo convierte en lo que nosotros llamamos un "Chardonnay que no sea tan Chardonnay".



CALLE CONTASTINI

BLANCO CANOSO Chardonnay Semillón 2022

Varietal: Chardonnay 88% - Semillón 12%.

Origen/Viñas: Paraje Altamira, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.100 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Parcela de viña vieja de Chardonnay y Semillón de Altamira.

Producción: Promedio ambas variedades 6.000 kg por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Fermentación: En tanque de acero inoxidable, prensado suave de racimos enteros, co-fermentación espontánea con levaduras indígenas. 10% de racimo entero en fermentación, proceso natural con mínima intervención.

Guarda: 6 meses en tanque de acero inoxidable moviendo las lías finas semanalmente.

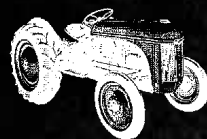
Alcohol: 13,2%

Acidez total: 6 gr/lt

Azúcar Residual: 2 gr/lt

Ph: 3,4

Botellas producidas: 5.000



CALLE CONTASTINI

By LUPA

Paraje Altamira

Co-fermentación se refiere a un proceso de fermentación donde distintas variedades de uva fermentan juntas en el mismo recipiente y al mismo tiempo.

En nuestros vinos Calle Contastini aplicamos esta técnica porque queremos crear un vino con mayor diversidad y carácter de las variedades, en este caso en particular, el Petit Verdot aporta una textura más astringente y notas herbales frescas.



CALLE CONTASTINI

Malbec 2022

Varietal: Co-fermentación de Malbec 94% - Petit Verdot 6%.

Origen/Viñas: Finca La Carmela, Calle Contastini s/n, Paraje Altamira, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.180 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección masal de Malbec Paraje Altamira de 40 años y Petit Verdot de 16 años de antigüedad.

Producción: Ambas variedades, 5.500 kg por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Fermentación: En piletas de concreto, co fermentación tradicional con levaduras indígenas, durante 10 días, entre 20 y 29 grados de temperatura. 30% de raspón, 100% de fermentación maloláctica.

Guarda: 7 meses en huevos de concreto sobre lías finas.

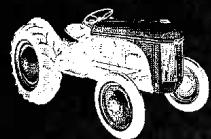
Alcohol: 14,4%

Acidez total: 5,5 gr/lit

Azúcar Residual: 2,5 gr/lit

Ph: 3,67

Botellas producidas: 19.200



CALLE CONTASTINI

By LUPA

Paraje Altamira

Co-fermentación se refiere a un proceso de fermentación donde distintas variedades de uva fermentan juntas en el mismo recipiente y al mismo tiempo.

En nuestros vinos Calle Contastini aplicamos esta técnica porque queremos crear un vino con mayor diversidad y carácter de las variedades, en este caso en particular, el Petit Verdot aporta una textura más astringente y notas herbales frescas.



CALLE CONTASTINI

Tinto del Valle 2022

Varietal: 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc y 65% co-fermentación Malbec con un toque de Petit Verdot.

Origen/Viñas: Finca La Carmela, Calle Contastini s/n, Paraje Altamira, Mendoza, Argentina

Altitud: 1.180 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco limoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección de parcelas de Paraje Altamira.

Vinificación: En piletas de concreto, por un lado co-fermentación del Malbec con un toque de Petit Verdot, y aparte cada componente de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Todas elaboraciones tradicionales con levaduras indígenas, durante 10 días, entre 20 y 29 grados de temperatura. 100% de fermentación maloláctica.

Guarda: 8 meses en huevos de concreto sobre lías finas.

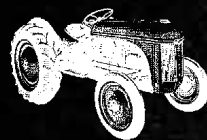
Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,6 gr/lit

Azúcar Residual: 2,3 gr/lit

Ph: 3,60

Botellas producidas: 9.500



CALLE CONTASTINI

By LUPA

Paraje Altamira

Co-fermentación se refiere a un proceso de fermentación donde distintas variedades de uva fermentan juntas en el mismo recipiente y al mismo tiempo.

En nuestros vinos Calle Contastini aplicamos esta técnica porque queremos crear un vino con mayor diversidad y carácter de las variedades, en este caso en particular, el Cabernet Franc aporta un perfil aromático de frutos rojos frescos que combina muy bien junto a las notas especiadas del Cabernet Sauvignon.



CALLE CONTASTINI

TOCAYOS Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc 2022

Varietal: Co-fermentación Cabernet Sauvignon 93% - Cabernet Franc 7%.

Origen/Viñas: Selección de parcelas de Paraje Altamira - Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.070 a 1.200 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Poco profundo, franco arenoso de origen aluvial con abundante presencia de rocas calcáreas.

Viñedos: Selección de 3 parcelas de diferentes viñedos de Altamira de Cabernet Sauvignon co-fermentado con un cuartel de Cabernet Franc, producción limitada con manejo natural.

Producción: Promedio 4.000 kg por hectárea ambas variedades. Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Fermentación: En piletas de concreto, co-fermentación espontánea con levaduras indígenas durante 10 días entre 20 y 29 grados de temperatura. 5% de raspón, 100% de fermentación maloláctica.

Guarda: 50% del vino en huevos de concreto sobre lías finas durante 7 meses y 50% del en barriles de roble francés de 500 litros de segundo y tercer uso durante el mismo período.

Alcohol: 13,7%

Acidez total: 5,3 gr/lit

Azúcar Residual: 2 gr/lit

Ph: 3,77




Botellas producidas: 5.200

LUPA


Paraje Altamira

Contactos

www.lupawines.com

   @lupa.wines

Alfredo Frigerio: alfredo@lupawines.com

 +54 9 261 6591103