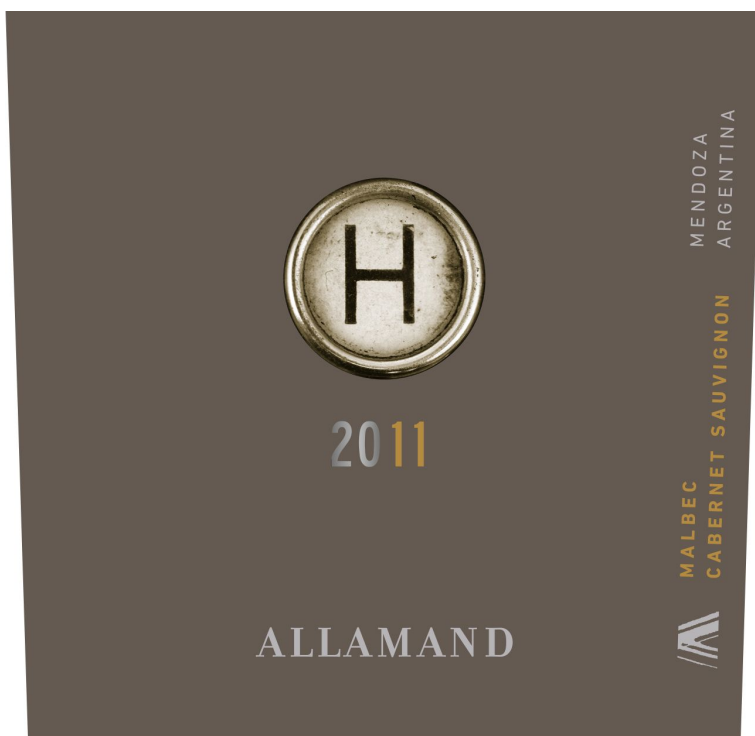


Allamand “H” 2011

Este vino es la más pura expresión de Cristian “el mudo” Allamand como viticultor y enólogo. El objetivo principal del Allamand H es el de mostrar el mejor vino que Cristian Allamand es capaz de hacer con los distintos vinos que salen de cada una de las fincas que el mismo maneja. H, la letra muda del alfabeto español, será elaborado solamente en aquellas cosechas que Cristian considera de excelentes a sobresalientes. Solamente en estas cosechas, Cristian Allamand ofrecerá lo mejor de sus fincas de acuerdo a su criterio de calidad. Debido a esto, el Allamand H variara cada año pudiendo ser un blend en distintas proporciones o un 100% varietal de cualquiera de los varietales con los cuales el trabaja en sus fincas durante el año.

Para el Allamand H 2010 y después de incansables sesiones de degustación, Cristian decidió hacer un corte de 40% Malbec y 60% Cabernet Sauvignon.



El malbec surge de la finca que posee su suegro, Federico “Fico” Villafañe, y que juntos plantaron en Altamira, distrito de La Consulta, en el departamento de San Carlos (Valle de Uco). Este es un viñedo 100% malbec de un clon específico que Cristian en persona seleccionó, propagó, y cultivó, junto con Fico hace más de 15 años en Altamira. Las uvas de esta zona en particular son, hoy por hoy, unas de las más buscadas en Mendoza debido a la complejidad y potencia que materializan en sus vinos.

El cabernet sauvignon proviene de la finca de Juan Pablo Calandria en la zona de El Peral, departamento de Tupungato (Valle de Uco). Este cabernet esta plantado en la pared de una pequeña colina compuesta

de mucha roca de montaña y mirando al este, lo cual evita el potente sol de la tarde de Mendoza y esto ayuda a una maduración progresiva de la uva y sin picos de alta temperatura, lo cual se traduce en un cabernet de buena acidez natural y gran mineralidad en boca.

El 100% del Allamand H 2011 estuvo 12 meses en barricas de roble francés para después descansar 18 meses en botella antes de ser lanzado al mercado.

La producción total de este vino fue de 6.000 botellas.