



FRANCISCO PUGA Y FAMILIA

Corte de Blancas

Corte de Blancas, es el primer vino Blanco de nuestra familia y queríamos que sea Especial.

Se eligió trabajar sobre la Cepa Autóctona de Argentina, Torrontes Riojano, sobre todo hemos buscado que sean Viejos Parrales del Paraje Tolombon, al sur de Cafayate donde se encuentra una mezcla de antiguas plantas de Torrontes con otras variedades mezcladas al azar como el Chenin para otorgarle un toque de frescura neutra para domar la intensidad aromática y mejorar la acidez.

Con un trabajo intenso en viñedo para mejorar las canopias y lograr mayor frescura y en bodega con un trato diferente a lo tradicional que se venía haciendo

Fermentado con Levaduras Nativas en Tanque de Acero Inoxidable, Ánforas de Cemento de 500 lts y Barricas de 300 y 500 litros, en diferentes vasijas buscando preservar, resaltar y afianzar diversos aromas y texturas. Lo hemos desarrollado lo más natural posible, durante toda su crianza estuvo sin o casi nada de Sulfitos dependiendo de los momentos y estadios del vino.

FICHA TÉCNICA

Cosecha: 2022, es la añada promedio ya que tiene vinos 2021, 2022 y 2023.-

COMPOSICION VARIETAL: 70% Malbec – 15% Chenin – 15% Chardonnay

ORIGEN UVAS: Valle de Cafayate.

Datos de los Viñedos y Elaboración.

Viñedo					Bodega			
Variedad	Estructura	Edad	Suelo	Rndimiento	Selección	Fermentación	Maceración	Conservación
70% Torrontes Cafayate	Parral	80 años	90 % Arena 10% Limo	9.200 kg/ha	Racimo y Baya	En Tanque Acero Inox, 5% Racimos	21 días	70% En Tanque y 30% En Anforas Concreto
15% Chenin Cafayate	Parral	80 Años	90 % Arena 10% Limo	5.700 Kg /ha	Racimo y Baya	En Tanque Acero Inox, 5% Racimos	21 días	70% En Tanque y 30% En Anforas Concreto
15% Chardonnay Cafayate	Parral	45 años	70 % Arena 30% Pedregoso	6.300 Kg /ha	Racimo y Baya	En Barricas	18 días	Crianza en barricas

PRODUCCION BOTELLAS: 2.630 botellas x 750ml.-

DATOS ANALÍTICOS:

- Alcohol: 12,40 % V/V
- Azúcar Residual: 1,5 g/L
- pH: 3,20
- Acidez total: 6,8 g/L
- Acidez volátil: 0,76 g/L