



FRANCISCO PUGA Y FAMILIA

ROBUSTO

Este vino persigue un refinamiento en el Estilo de Vinos Calchaquíes, buscamos un assamblage de diferentes Terroir y diversas variedades de uvas. La crianza es de 12 meses cada variedad por separado y luego 12 meses más en barricas el Blend final con la intención de brindar un vino de estructura robusta con aromas complejos y elegantes sin resignar la identidad Calchaquí.

FICHA TÉCNICA

VENDIMIA: 2020

COMPOSICION VARIETAL: 65% Malbec 20% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon

ORIGEN UVAS: Valle Calchaquí.

Datos de los Viñedos y Elaboración.

Viñedo					Bodega			
Variedad	Estructura	Edad	Suelo	Rendimiento	Selección	Fermentación	Maceración	Conservación
15% Malbec Cafayate	Espaldero a 1.650 msnm	22 años	60 % Pedregoso 40% Arena	6.800 Kg /ha	Racimo y Baya	En Tanque Acero Inox	14 días	En Barricas 12 meses
15% Malbec Los Zazos Tucumán	Espaldero a 2.300 msnm	10 años	Rocas con sedimento Calcáreos	5.700 Kg /ha	Racimo y Baya	En Vasija Concreto	21 días	En Barricas usadas 12 meses
35% Malbec Altu Palka Molinos Salta	Espaldero a 2.650 msnm	9 años	Arenas Graníticas	5.500 Kg /ha	Racimo y Baya	En Bins y termina en barrica	12 días	En Barricas De 500 lts 12 meses
20% Cabernet Franc Cafayate	Espaldero 1.550 msnm	12 años	100% Arenoso	6.400 Kg /ha	Racimo y Baya	En Barricas Usadas	26 días	En Barricas usadas 12 meses
15% Cabernet Sauvignon Cafayate	Espaldero 1.650 msnm	18 años	70 % Rocoso 30% Arena	4.300 Kg /ha	Racimo y Baya	En Bins de 400 kg	14 días	Malo láctica y Crianza en barricas

Segunda Crianza del Blend Final 12 meses en barricas de 225 litros.

PRODUCCION BOTELLAS: 4.550 botellas x 750ml.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,6 % V/V	Azúcar Residual: 3,1 g/L
pH: 3,68	Acidez total: 5,94 g/L
Acidez volátil: 0,66 g/L	