



FRANCISCO PUGA Y FAMILIA

# Corte Clásico

EN HONOR A CALIXTO PABLO ALBARRACÍN

Este es un vino desarrollado con las variedades predominantes en mí llegada al Valle Calchaquí en el año 2001, ya se hablaba mucho del Malbec, pero el Rey absoluto era el Cabernet Sauvignon, que junto al Tannat y Malbec conformaban los Cortes Clásicos de estos lugares. Estilo Calchaquí, por sus primeros aromas intensos de especias salvajes que se van acomplejando con el tabaco, aparecen frutas negras intensas como casis, algo de mora y al final una nota floral dulce, en boca tiene una entrada de taninos interesantes, buena acidez y fluido, bien persistente y complejo.

Calixto Pablo Albarracín, mi abuelo materno y el Primer Enólogo de la Familia, un químico pionero en el desarrollo de agro químicos para la lucha contra las enfermedades de la Vid. Trabajo en varias bodegas, pero su pasión era la política.

Tiempo estimado de guarda 15 años.

## FICHA TÉCNICA

VENDIMIA: 2021

COMPOSICION VARIETAL: 60% Cabernet Sauvignon – 35% Malbec - 5% Tannat

ORIGEN UVAS: Valle Calchaquí, Salta.

Datos de los Viñedos y Elaboración.

Viñedo					Bodega			
Variedad	Estructura	Edad	Suelo	Rendimiento	Selección	Fermentación	Maceración	Conservación
60% Cabernet Sauvignon Cafayate	Espaldero	20 años	70 % Rocoso 30% Arena	4.450 Kg /ha	Racimo y Baya	En Tanque Inox	12 días	Malo láctica y Crianza en barricas
35% Malbec Molinos	Espaldero	13 años	60% Granito 40% Arena	6.000 Kg /ha	Racimo y Baya	En Tanque Inox	16 días	Malo láctica y Crianza en barricas
5% Tannat Tolombon Cafayate	Espaldero	18 años	70 % Rocoso 30% Arena	7.100 Kg /ha	Racimo y Baya	En Barrica 500 lts	14 días	Crianza en barricas

PRODUCCION BOTELLAS: 4.420 botellas x 750ml

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,50 % V/V

Azúcar Residual: 2,97 g/L

pH: 3,73

Acidez total: 6,17 g/L

Acidez volátil: 0,76 g/L