



FRANCISCO PUGA Y FAMILIA

Contemporáneo

Contemporáneo, es un vino en el cual quiero reflejar el Trabajo de las Variedades modernas para la Vitivinicultura Argentina, la Elegancia del Cabernet Franc, la Frescura del Merlot y la Potencia del Malbec.

Don Francisco Jose Puga “El Abuelo Paco” hijo de Inmigrante de origen Español de nombre homónimo, llegado a Argentina y se radica en el Departamento Sarmiento, San Juan y continua con el Legado Familiar de ser Viticultor. Yo soy la séptima generación de la Familia Puga intentando volver a ser viticultor propietario.

FICHA TÉCNICA

VENDIMIA: 2021

COMPOSICION VARIETAL: 60% Cabernet Franc – 25% Malbec – 15% Merlot

ORIGEN UVAS: Valle Calchaquí.

Datos de los Viñedos y Elaboración.

Viñedo					Bodega		
Variedad	Estructura	Edad	Suelo	Rendimiento	Fermentación	Maceración	Crianza
40% Cabernet Franc Lorohuasi Cafayate Salta	Espaldero a 1.630 msnm	15 Años	100% Arenoso	8.000 Kg /ha	En Tanque Inox 5% Racimo entero	13 días	En Barricas 13 meses
20% Cabernet Franc Tolombon Cafayate Salta	Espaldero a 1.700 msnm	12 Años	Piedras de lajas	4.000 Kg /ha	En Pileta Concreto	15 días	En Barricas 13 meses
25% Malbec Altu Palka Molinos Salta	Espaldero a 2.650 msnm	10 años	Arenas Graníticas	5.500 Kg /ha	En Pileta Concreto y en barrica	18 días	En Barricas 12 meses
15% Merlot Cafayate Salta	Espaldero a 2.300 msnm	17 años	Arena con Rocas	7.800 Kg /ha	En Tanque de Inox	12 días	En Inox 12 meses

PRODUCCION BOTELLAS: 4.380 botellas x 750ml

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,40 % V/V

Azúcar Residual: 2,61 g/L

pH: 3,65

Acidez total: 6,09 g/L

Acidez volátil: 0,71 g/L