

FRANCISCO PUGA Y FAMILIA



ALTIPLANO

ALTIPLANO, es el nombre que elegimos para nuestro primer vino MALBEC, los *Altiplanos* son las formaciones geológicas que permiten el desarrollo de la vitivinicultura en los Valles Calchaquíes.

Es el vino que hicimos para representar a nuestra Variedad de Uva, la que nos ha dado las satisfacciones y el reconocimiento internacional.

Seleccionamos las mejores uvas, esos pequeños micro Terroir dentro de cada viñedo, elegimos las mejores selección de Robles para darle un trato particular a cada Vino.

Hemos criado nuestro vino por 18 meses en diferentes tamaños de vasijas de Roble, 12 meses por separado y 6 meses el Blend final. Luego 18 meses en Botella antes de su venta.

DETALLES TÉCNICOS

Añada: 2019

Composición Varietal: 100 % Malbec

Producción de 1.860 botellas x 750ml

Datos Analíticos:

Alcohol: 14,50 % V/V Azúcar

Residual: 2,76 g/L

pH: 3,59

Acidez total: 5,92 g/L

Acidez volátil: 0,68 g/L

Viñedo					Bodega			
Variedad	Estructura	Edad	Suelo	Rndimiento	Fermentación	Maceración	1ra Crianza	2da Crianza
20% Cafayate Salta	Espaldero a 1.650 msnm	18 años	60 % Pedregoso 40% Arena	7.200 Kg /ha	Tanque Inox con 5% Racimo	14 días	Malo láctica y Crianza en Barricas x 500	Blend Final 6 meses en Barricas
30% Los Zazos Amaicha del Valle Tucumán	Espaldero a 2.300 msnm	12 años	Rocas con sedimento Calcáreos	6.130 Kg /ha	En Vasija Concreto	17 días	En Tonel de 1.000 lts	
30% Molinos Salta	Espaldero a 2.650 msnm	11 años	Arenas Graníticas	5.220 Kg /ha	En Bins de 400 kg	12 días	Malo láctica y Crianza en Barricas x 500	
20% Cachi Salta	Espaldero a 2.600 msnm	11 años	Franco Arenoso con lajas	6.900 Kg /ha	Vasija Concreto con 5% Racimos	16 días	Malo láctica y Crianza en Barricas x 500	

Vino de Tierras Calchaquíes

Bodega La Ancestral – Tolombon, Salta - Argentina