

Pie de Montaña



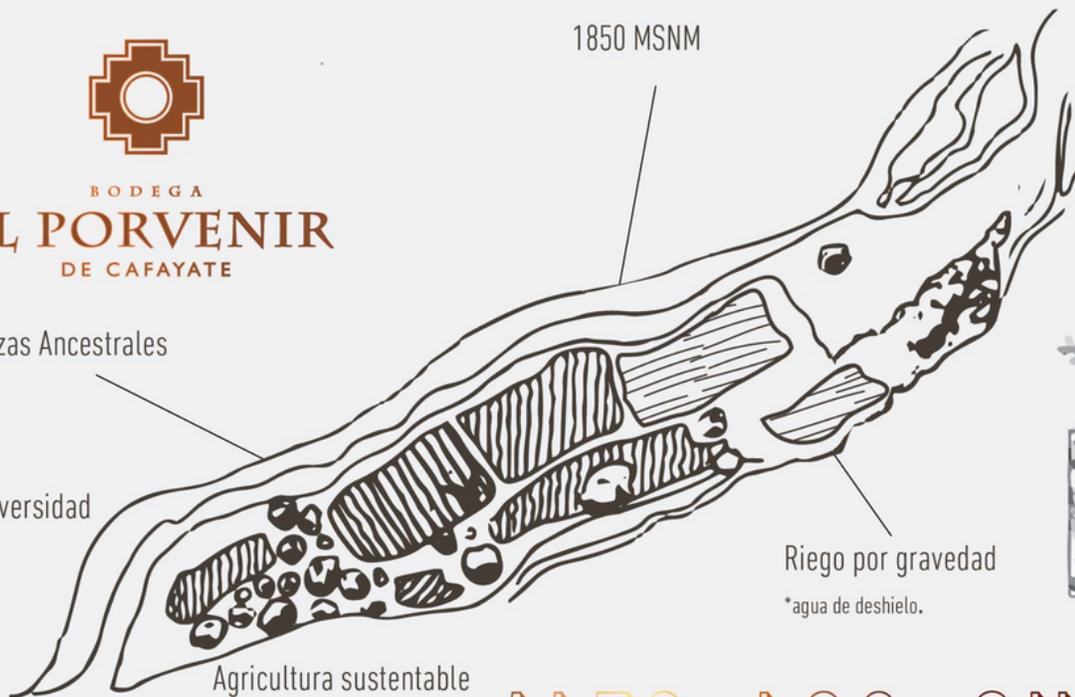
BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

1850 MSNM



Terrazas Ancestrales

Biodiversidad



60% ROCA
(esquisto)
35% ARENA
5% LIMO

Agricultura sustentable



Malbec 4600 plantas



Chardonnay 2000 plantas

ALTO LOS CUISES



Enclavada entre laderas pronunciadas y peñascos altos de montaña, las vides de FINCA ALTO LOS CUISES se aferran a suelos con historia, rocas, arenas y nuestro especial cuidado. Su singularidad es posible entenderla a través del vino, donde se reflejan las terrazas, el microclima único de quebrada de montaña, y un manejo sustentable de cultivo en vaso para proteger y enaltecer la delicadeza de nuestras uvas.

Por la extrema pendiente de la finca, las vides están plantadas en sistema de terrazas ancestrales para favorecer el riego natural por gravedad sin producir erosión del suelo.

El sistema de conducción es en vaso o "gobelet de alta densidad (1mt x 1 mt), el cual otorga un cuidado particular y permite una entrada de luz difusa sobre las uvas, las cuales generan pieles finas y delicadas, de taninos suaves y refinados.

Inmerso en un ambiente íntimo de vegetación diversa, entre las que se encuentran palmeras, higueras, algarrobos y un bello jacaranda, las uvas que obtenemos de esta finca tienen un carácter de hierbas típicas y salvajes que se reflejan en un vino único, como el lugar de donde proviene.



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



VIÑEDOS: Finca Alto Los Cuis es está emplazada en una quebrada de la Sierra de Quilmes con una pendiente muy pronunciada, por lo que las viñas están plantadas en terrazas y conducidas en vaso en alta densidad entre las rocas. Es una finca única y extrema, que da uvas de una expresión diferente e irrepetible.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, a 1850 metros sobre nivel del mar.

VARIEDAD: Malbec 100% **AÑADA:** 2021

PROCESO DE ELABORACIÓN: Fermentación en huevos de hormigón con racimos enteros entre 5 y 10% con levaduras nativas. Durante el proceso, evitamos remontajes, limitándonos a humedecer manualmente el "sombbrero" del vino sólo 2 o 3 veces. Descubre con rastros de azúcar, seguido de un prensado de racimos y orujo. Aquí también se lleva a cabo la fermentación maloláctica.

El vino se cría en toneles de roble francés usados durante un período de 12 meses. Finalmente, el vino se guarda en botella durante 1 año antes de salir al mercado.

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años. **ENÓLOGO:** Francisco Puga

ALCOHOL: 13,5° **PH:** 3,66 **ACIDEZ:** 6,50g/l. **AZÚCAR:** 1,80 g/l.

ALTO LOS CUISES

