



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

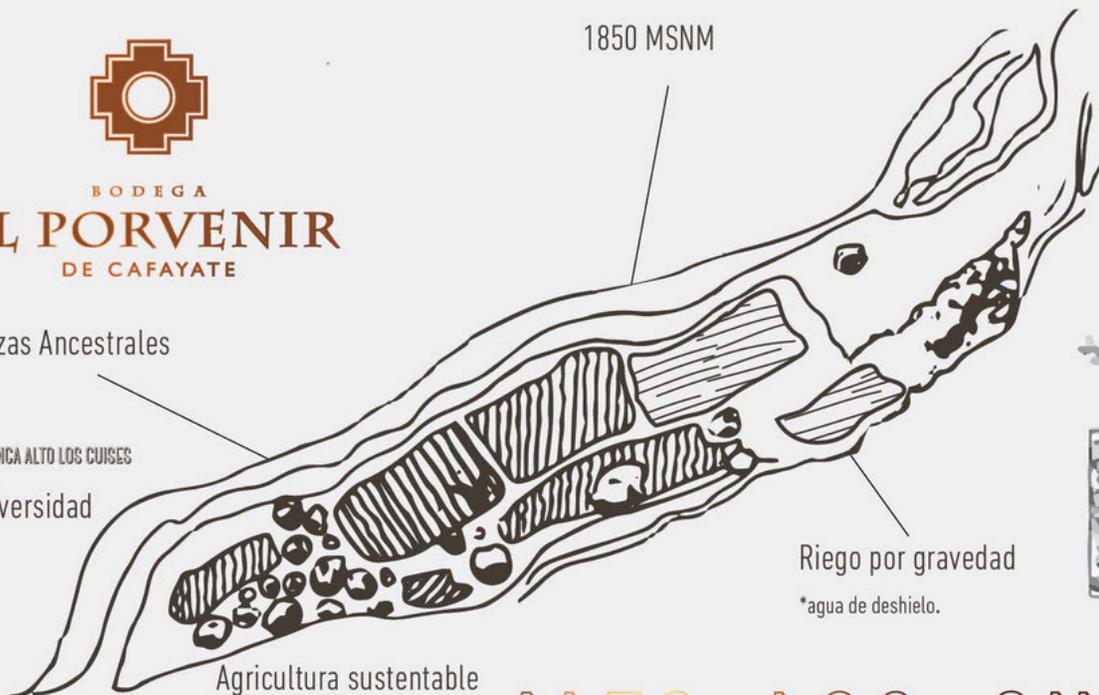
1850 MSNM



Terrazas Ancestrales

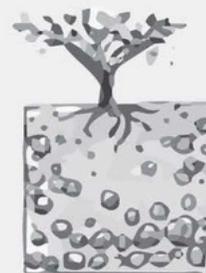
FINCA ALTO LOS CUISES

Biodiversidad



Riego por gravedad

*agua de deshielo.



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 Cuises 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: Chardonnay 100% **AÑADA:** 2022

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosechamos los primeros días de febrero. En la recepción en bodega hacemos selección de racimos y prensado a racimo entero. Se deja el mosto refrigerado durante 18 horas aproximadamente esperando una decantación natural, y luego su desborre a barricas de roble francés de 500 litros para que fermente con levaduras nativas a temperatura controlada entre 12° y 16°. Una vez finalizada la FA se las tapa para preservar el anhídrido carbónico natural y evitamos agregar sulfitos.

Cada 20 días, llevamos a cabo el proceso de bâtonnage, mediante el cual se rompen las paredes celulares de las levaduras y se dejan en suspensión. Este paso permite integrar al vino manoproteínas y polisacáridos. Posteriormente, el vino reposa en barrica durante 6-7 meses. Una vez que ha perdido todo su anhídrido carbónico natural, procedemos a su desborre y añadimos una pequeña cantidad de sulfitos. Solo cuando alcanza un equilibrio sensorial, procedemos a embotellarlo.

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

ALCOHOL: 12,9° **PH:** 3,18 **ACIDEZ:** 6,50 g/l. **AZÚCAR:** 1,80 g/l.

ALTO LOS CUISES

