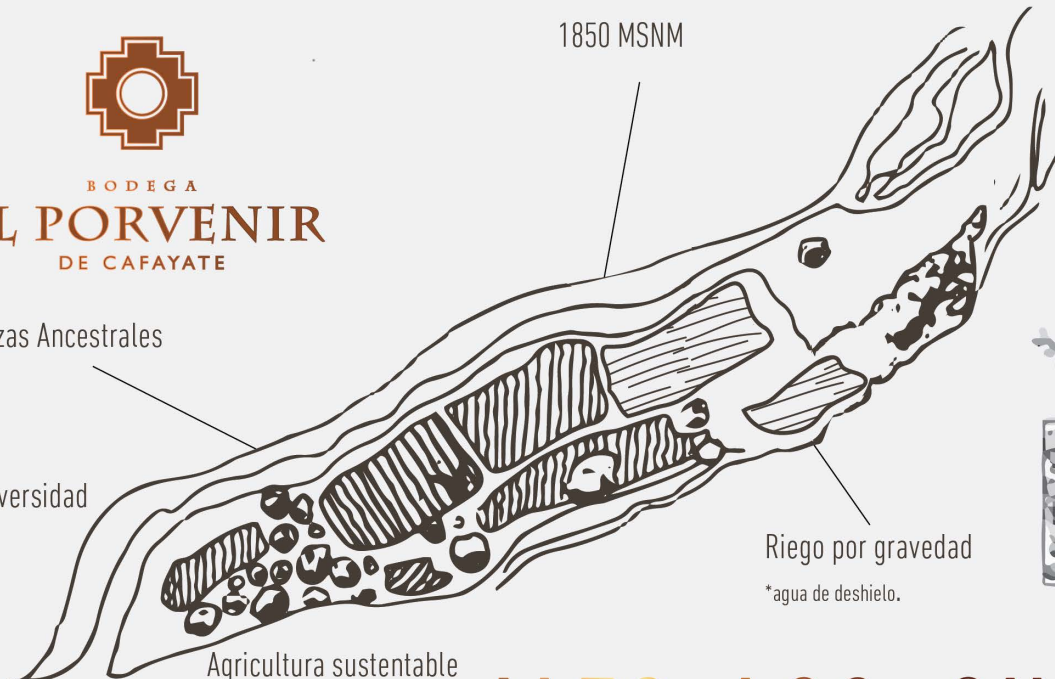


1850 MSNM



Terrazas Ancestrales

Biodiversidad



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

Agricultura sustentable



Malbec 4600 plantas



Chardonnay 2000 plantas

ALTO LOS CUISES



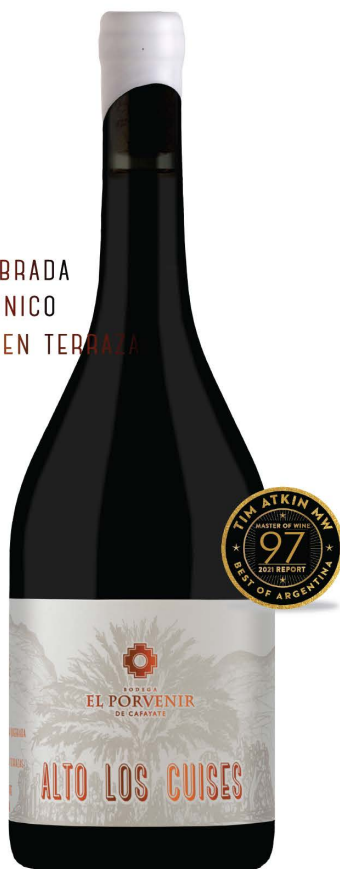
Enclavada entre laderas pronunciadas y peñascos altos de montaña, las vides de FINCA ALTO LOS CUISES se aferran a suelos con historia, rocas, arenas y nuestro especial cuidado. Su singularidad es posible entenderla a través del vino, donde se reflejan las terrazas, el microclima único de quebrada de 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 Jacarandá 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.



RODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE



OASIS EN LA QUEBRADA
BLOCK ÚNICO
VIÑEDOS EN TERRAZA

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: Malbec 100% **AÑADA:** 2020

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. Elaboración en huevos de cemento con racimos enteros entre 5 y 10% dependiendo el año. Únicamente usamos levaduras nativas. Sin remontajes, solo se moja 2 o 3 veces el sombrero de manera manual. Descubre con rastros de azúcar, prensado de racimos y orujo y se junta todo el líquido en el Tonel para terminar la fermentación alcohólica y malolácticas. Crianza sobre lías por varios meses sin adición de sulfitos hasta después del invierno. Desborre y leves sulfurados hasta su embotellado.

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años. | **VITICULTOR:** Daniel Guillén. | **ENÓLOGO:** Francisco Puga.

ALCOHOL : 13,5° | **PH:** 3,63 | **ACIDEZ:** 5,85 g/l | **AZÚCAR:** 2.48 g/l

ALTO LOS CUISES

