

1850 MSNM



Terrazas Ancestrales

FINCA ALTO LOS CUISES

Biodiversidad



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

Riego por gravedad
*agua de deshielo.

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.



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

OASIS EN LA QUEBRADA
BLOCK ÚNICO
VIÑEDOS EN TERRAZAS



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:** 2021

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosechamos a fines de Enero, en la recepción en bodega hacemos selección de racimos y prensado a racimo entero para evitar oxidaciones. Se deja el mosto refrigerado durante 18 horas aproximadamente esperando una decantación natural, y luego del desborre a barricas empieza la fermentación con levaduras nativas.

Las barricas permanecen en la cámara de frío a 5 grados y se las tapa para que preserve el anhídrido carbónico natural. Cada 20 días hacemos batonage y volvemos a tapar. A los 120 días aproximadamente desborramos y hacemos la primera adición de sulfitos. Permanece en barrica unos 3 meses más hasta su fraccionamiento.

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

ALCOHOL : 12° | **PH:** 3,19 | **ACIDEZ:** 6,41 g/l | **AZÚCAR:** 1,80 g/l

ALTO LOS CUISES

