



P U N A
BODEGA

Puna Malbec

2600



Notas de cata



Color: Muestra un atractivo rojo rubí muy intenso, con tonalidades violáceas y un centro de copa negro, límpido y brillante.



Aroma: El primer plano es de aromas frutados, recuerdo de frutos rojos frescos como frambuesas, cerezas y mermelada de ciruelas y un segundo plano expresa notas especiadas y de regaliz, también lácticas que rememoran su fermentación malo-láctica y una sutil vainilla que seguramente apporto la proporción con madera.



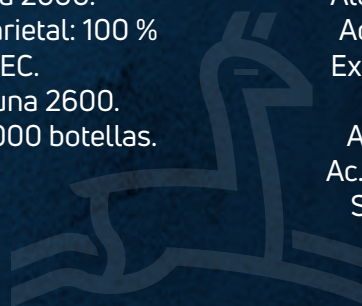
Boca: Tiene una entrada agradable, es ligero, fluye bien con una acidez equilibrada y necesaria para su graduación alcohólica, respondiendo al perfil de malbec joven del año. Tiene un centro de boca muy agradable, los taninos presentes, pero suaves, redondos

Ficha técnica

Línea: Puna 2600.
Composición Varietal: 100 %
MALBEC.
Vendimia: Puna 2600.
Producción: 13000 botellas.

Datos analíticos

Alcohol: 15,50° GL
Ac.Total: 5,65 g/l
Extracto: 31,20 g/l
Glicerina: 0
Azúcar: 1,90 g/l
Ac. Volátil: 0,49 g/l
SO₂ T: 95 mg/l
pH: 3,60



Características técnicas del viñedo

Estructura: Sistema de conducción en Espaldero con Sistema de poda en cordón bilateral.
Edad del Viñedo: Entre 6 y 10 años.
Rendimiento: 6 TN/ ha
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.
Maceración: Pre-Fermentativa en frío de 48 hs. a temperatura de 10° C.
Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 22° C en la primera etapa y 25° C como punto máximo en la etapa final.

Puna 2600 Torrontés dulce



Notas de cata



Color: Intenso, vivaz, se muestra además brillante con tonalidad verdosa.



Aroma: Incisivo de buena intensidad, donde se expresan más los aromas de frutas tropicales, recuerdo de mango y lichi, y un segundo plano notas florales recordando a rosas.



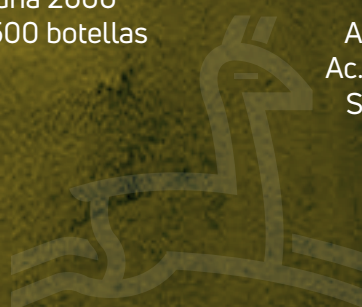
Boca: Incisivo de buena intensidad, donde se expresan más los aromas frutados con un perfil de frutas tropicales, recuerdo de mango y lichi, y un segundo plano expresa notas florales recordando a rosas.

Ficha técnica

Línea: Puna 2600
Composición Varietal: 100 %
TORRONTES
Vendimia: Puna 2600
Producción: 3500 botellas

Datos analíticos

Alcohol: 12,80° GL
Ac.Total: 6,50 g/l
Extracto: 55,20 g/l
Glicerina: 0
Azúcar: 32,0 g/l
Ac. Volátil: 0,30 g/l
SO2 T: 125 mg/l
pH: 3,50



Características técnicas del viñedo

Estructura: Conducción en Espaldero. Sistema de poda en cordón bilateral.

Edad del Viñedo: 8 años en Espaldero y 15 en Parral

Rendimiento: 6 TN/ ha

Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg

Maceración: Pre-Fermentativa en frío de 6 hs.

Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.

Fermentación: Controlada a temperatura de 15° C.

Puna 2600 Torrontés



Notas de cata



Color: Brillante con tonalidad verdosa.



Aroma: Sutil con recuerdos de fruta tropical y citrus y un segundo plano mineral.



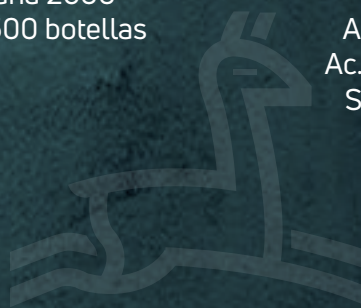
Boca: Ligero, fácil de beber, con equilibrio de su contenido de azúcar en armonía con la acidez.

Ficha técnica

Línea: Puna 2600
Composición Varietal: 100 %
TORRONTÉS
Vendimia: Puna 2600
Producción: 4500 botellas

Datos analíticos

Alcohol: 13,00° GL
Ac.Total: 6,60 g/l
Extracto: 26,40 g/l
Glicerina: 0
Azúcar: 2,80 g/l
Ac. Volátil: 0,29 g/l
SO2 T: 133 mg/l
pH: 3,50



Características técnicas del viñedo

Estructura: Conducción en Espaldero. Sistema de poda en cordón bilateral.
Edad del Viñedo: 8 años
Rendimiento: 6 TN/ ha
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.
Maceración: Pre-Fermentativa en frío de 8 hs.
Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 15° C.

Rosé de Malbec dulce



Notas de cata



Color: Fondo de copa rosado manifestándose en un color rojo granate.



Aroma: De buena intensidad donde predominan recuerdos de frutos rojos frescos como frambuesas, frutillas y cerezas.



Boca: Coincidente con sus aromas, el gusto manifiesta sabores a cerezas y frutillas, con fluidez y ligereza dada por su buena acidez, armónica con el conjunto termina acompañando su post gusto largo y fresco. Invita a seguir tomándolo.

Ficha técnica

Línea: Puna 2600
Composición Varietal: 100 %
MALBEC
Vendimia: Puna 2600
Producción: 3500 botellas

Datos analíticos

Alcohol: 13,50° GL
Ac.Total: 6,75 g/l
Extracto: 46,75 g/l
Glicerina: 0
Azúcar: 22,00 g/l
Ac. Volátil: 0,35 g/l
SO2 T: 110 mg/l
pH: 3,50



Características técnicas del viñedo

Estructura: Conducción en Espaldero. Sistema de poda en cordón bilateral es Espaldero
Edad del Viñedo: 5 años espaldero
Rendimiento: 5 TN/ ha
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.
Maceración: Pre-Fermentativa en frío de 12 hs.
Para extracción precursores aromáticos y color.
Posterior prensado y tratamiento como mosto en blanco sin orujos.
Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 15° C.

Puna 2600 Sauvignon blanc



Notas de cata



Color: Se muestra de color amarillo, con nítida tonalidad verdosa de aspecto brillante muy atractivo.



Aroma: Es muy intenso e incisivo, con recuerdos de frutos cítricos y un segundo plano vegetal que nos recuerda a espárragos y algo de ruda. Exótico.



Boca: Es un vino ágil, fluye muy bien en boca, con mucha frescura con su acidez equilibrada que acompaña un final de post gusto largo, con sabores cítricos.

Ficha técnica

Línea: Puna 2600
Composición Varietal: 100 %
SAUVIGNON BLANC
Vendimia: Puna 2600
Producción: 1200 botellas

Datos analíticos

Alcohol: 13,00° GL
Ac.Total: 6,50 g/l
Extracto: 24,30 g/l
Glicerina: 0
Azúcar: 1,70 g/l
Ac. Volátil: 0,32 g/l
SO2 T: 98 mg/l
pH: 3,50

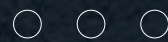


Características técnicas del viñedo

Estructura: Conducción en Espaldero. Poda en cordón bilateral.
Edad del Viñedo: 10 años Espaldero.
Rendimiento: 5 TN/ ha
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.
Maceración: Pre-fermentativa en frío de 6 hs.
Desborre: Previo a las 24 hs de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 15° C

Puna 2600 Malbec Reserva

Notas de cata



Color: Muestra un atractivo rojo bordo, con leves tonalidades violáceas y en el centro de copa se observa de color negro profundo. Aspecto límpido y brillante.



Aroma: Es de característica compleja con diferentes planos aromáticos. El primer plano es de aromas frutados, recuerdo de frutos rojos maduros como ciruela y negros como casis, alternando con un segundo plano de cerezas en confitura, para expresar luego el tercer plano con recuerdo de regaliz. Con aromas tostados suave y elegantes aportados por su paso en roble durante 12 meses.



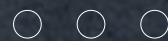
Boca: Intensa de taninos marcados, de sensación jugosa y dulce. Pos gusto muy largo, coincidente su sabor con el plano aromático frutal. De buena acidez, lo acompaña todo el tiempo en su larga expresión, de sabor largo y persistente. Esa caudalía importante que nos hace disfrutar largo tiempo su sabor en boca, va junto con la acidez presente que acompaña sin ser desequilibrada.

Ficha técnica

Línea: Puna 2600
Composición Varietal: 100 %
MALBEC
Vendimia: Puna 2600
Producción: 12000 botellas

Datos analíticos

Alcohol: 15,0° GL
Ac.Total: 5,50 g/l
Extracto: 31,90 g/l
Glicerina: 9,70
Azúcar: 1,90 g/l
Ac. Volátil: 0,55 g/l
SO2 T: 102 mg/l
pH: 3,7



Características técnicas del viñedo

Estructura: Conducción en Espaldero. Sistema de poda en cordón bilateral.
Edad del Viñedo: 10 años.
Rendimiento: 4 TN/ ha
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.
Maceración: Sangría del 15 % parte líquida, para aumentar relación sólidos-liquido en maceración y obtener más concentración pre-fermentativa en frío de 76 hs. a temperatura de 10° C.
Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 22° C en la primera etapa de 4 días y 25° C como punto medio en el proceso central de fermentación y un punto de 29° C al final de fermentación de 2 días como punto pico extractivo.



Puna 2600 malbec Gran Reserva



Notas de cata



Color: Vestido de un atractivo rojo bordo, con un centro de copa de color negro profundo, característico de vino de altura, de aspecto límpido y brillante.



Aroma: Es muy complejo con planos aromáticos, donde primero es de aromas frutados, recuerdo de frutos rojos maduros como ciruelas, frambuesas y negros como casis, higo, alternando con un segundo plano de ciruelas maduras y pasas, para manifestar al final, recuerdo de regaliz. Aromas tostados suave y chocolate negro, muy elegantes, aportados por su paso en roble durante 24 meses.



Boca: Intensa de taninos marcados de sensación jugosa, dulce, con final suave. Su gran explosión en boca se continúa con un pos gusto muy largo, persistente y coincidente en estilo y sabor con el aromático frutal. De buena acidez que lo acompaña todo el tiempo en su larga expresión. Ese sabor largo y persistente va rotando en sensaciones de distintos matices por su gran complejidad, con sus caudalías que nos hace disfrutar largo tiempo el sabor en boca, junto con la acidez presente que acompaña sin ser desequilibrada.

Ficha técnica

Línea: Puna Malbec Gran Reserva 2017
Composición Varietal: 100 % Malbec
Vendimia: 2017
Producción: 2500 botellas
Origen Uvas: Viñedos de Cachi, Salta. Ubicados a 2.530 metros sobre el nivel del mar.

Datos analíticos

Alcohol: 15,1° GL
Ac.Total: 6,45 g/l
Extracto: 34,70 g/l
Glicerina: 12,80
Azúcar: 2,10 g/l
Ac. Volátil: 0,65 g/l
SO₂ T: 120 mg/l
pH: 3,60



Características técnicas del viñedo

Estructura: Sistema de conducción en Espaldero con Sistema de poda en cordón bilateral
Edad del Viñedos: 8 años
Rendimiento: 3 TN/ ha
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg



occidente



PUNA
BODEGA

Occidente Torrontés



Notas de cata



Color: Intenso, vivaz, se muestra demás brillante en tonalidades amarillo levemente verdoso.



Aroma: Es muy intenso e incisivo a la nariz, con un primer plano donde se expresan más los aromas frutados, con perfil de frutas tropicales, lichi y flores blancas acorde con la variedad. Un segundo plano expresa notas de miel.



Boca: Ligero, de gran fluidez y ágil en boca por su buena acidez. Muy buen centro de boca, intenso y fresco. Armónico, de pos gusto largo.

Ficha técnica

Línea: Occidente
Composición Varietal: 100 %
TORRONTES
Vendimia: Occidente
Producción: 7000 botellas

Datos analíticos

Alcohol: 14,5° GL
Ac.Total: 5,60 g/l
Extracto: 26,00 g/l
Glicerina: 7,90
Azúcar: 2,60 g/l
Ac. Volátil: 0,58 g/l
SO2 T: 120 mg/l
pH: 3,3



Características técnicas del viñedo

Estructura: Sistema de conducción en Parral con Sistema de poda en guyot.
Edad del Viñedo: 20 años.
Rendimiento: 8 TN/ ha
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.
Maceración: Pre-Fermentativa en frío de 5 hs a temperatura de 10° C.
Desborre: Previo de mosto a 24 hs de molienda.
Fermentación: En tanques de acero inoxidable con temperatura controlada de 15° C durante 15 días.

Occidente Malbec

Notas de cata



Color: Muestra un atractivo rojo rubí, con leves tonalidades violáceas. En el centro de copa se observa de color intenso negro, con aspecto límpido y brillante.



Aroma: Es de característica frutal, recuerdo de frutos rojos maduros como ciruelas, frambuesas y un segundo plano floral con reminiscencias a violetas.



Boca: De buena intensidad, ágil, fluye muy bien en boca, es ligero muy fácil de beber. Pos gusto persistente y coincidente en su sabor con el plano aromático frutal. La adecuada buena acidez lo acompaña en su frescura sin percibir su alcohol firme. La estructura tánica es de intensidad media y agradable.

Ficha técnica

Línea: Occidente
Composición Varietal: 100 %
MALBEC
Vendimia: Occidente
Producción: 30000 botellas

Datos analíticos

Alcohol: 15,00° GL
Ac.Total: 5,85 g/l
Extracto: 36,00 g/l
Glicerina: 9,70
Azúcar: 1,90 g/l
Ac. Volátil: 0,58 g/l
SO₂ T: 110 mg/l
pH: 3,60



Características técnicas del viñedo

Estructura: Conducción en Espaldero. Sistema de poda en cordón bilateral.
Edad del Viñedo: Entre 10 y 20 años.
Rendimiento: 8 TN/ ha
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.
Maceración: Pre-Fermentativa en frío de 24 hs. a temperatura de 12° C.
Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 22° C a 25° C en la primera etapa y un punto final de fermentación de 28° C. Periodo de 15 días total de fermentación de azúcares, hasta condición de vino seco. Menos de 2 gr/ litro de azúcar natural.

