PUNA

2.600

CATÁLOGO VIGENTE A PARTIR DE 2024

PUNA,

UN VIAJE DE PASIÓN

Y DESCUBRIMIENTO

La historia de Bodega Puna comenzó con un viaje familiar a España e Italia. Inspirados por las viñas de sus familliares, los fundadores decidieron plantar viñedos en la finca que habían adquirido en Cachi por el año 2010.
Lo que inició como un proyecto para disfrutar de su tiempo libre, se transformó en una apasionante aventura vitivinícola, culminando en su primer cosecha en el año 2017.
Con el paso del tiempo, construyeron una bodega completa con instalaciones turísticas, consolidándose como pioneros en la región.
Esta iniciativa familiar no solo dio origen a vinos excepcionales, sino que también revitalizó la zona y posicionó a Cachi como un destino enológico de primer nivel.

PUNA

MALBEC GRAN RESERVA 2020

Composición Varietal: 100% Malbec.

Producción: 9.000 botellas.

Origen Uvas: Viñedos de Cachi Salta. Ubicados a 2500mts sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

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

Edad del Viñedo: 8 años al momento de vendimia.

Rendimiento: 3,2 TN/ ha.

Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Sangría del 10% de extracción de jugo, para aumentar relación sólido - liquido en maceración y obtener más concentración.

Pre-Fermentativa en frío de 48 hs. A temperatura de 10 grados para extracción de presursos aromáticos y su fijación.

Fermentación: Controlada a temperatura de 22 º C en la primera etapa de 34 días y 25 º C como punto medio en el proceso central de fermentación. Sobre final de fermentación avanzamos un punto de 29 º C. Período de 15 días total de fermentación de azúcares, hasta condición de vino seco con menos de 2gr/l de azúcar natural.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de 7 a 10 días adicionales postfermentación de maceración postfermentativa, con decisión sensorial del descube.

Fermentación malo-láctica con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza en barricas de roble francés en cantidades de 70% y de roble americano 30% durante 24 meses.

Guarda en botellas mínima de 12 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

- Color: Un intenso rojo bordó adorna la copa, con un núcleo de profundo color negro, característico de los vinos de altura salteños. Límpido y brillante, revela su origen en las alturas.
- Aroma: De gran complejidad e intensidad, despliega una paleta aromática que evoluciona con el tiempo. En un primer plano, destacan notas de frutos rojos maduros como ciruela y frambuesa, junto a toques de casis e higos. A medida que se abre, surgen aromas de mermelada de ciruelas y pasas, que se funden con elegantes notas terciarias de regaliz, tostados suaves y chocolate negro, fruto de su refinada crianza en roble durante 24 meses.
- Boca: Intensa y con una entrada rápida, explota en el paladar con taninos marcados y una jugosa textura. Su largo y persistente final deja una huella imborrable, reflejando la complejidad aromática percibida en nariz. La acidez, viva y equilibrada, acompaña con armonía la evolución del vino en boca, ofreciendo una experiencia gustativa prolongada y placentera.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	.....14,80 º g/l	Azúcar:	.....2,10 g/l
Ac. Total:	.....6,5 g/l	Ac. Volátil:	..... 0,63 g/l
Glicerina:	.....11,5 g/l	SO2 T:	.....125 mg/l
Extracto:	.....34,70 g/l	pH:	3,5

PUNA

MALBEC RESERVA 2023

Composición Varietal: 100% Malbec.

Producción: 20.000 botellas.

Origen Uvas: Viñedos de Cachi, Salta. Ubicados a 2500 mts. sobre el nivel del mar.

E L A B ORACIÓN

Estructura: Sistema de conducción en espaldero con sistema de poda en cordón bilateral.

Edad del Viñedo: 9 años .

Rendimiento: 4 TN/ has.

Cosecha Se realiza en forma manual, en cajas de 20 Kg.

Maceración: Sangría del 15% de extracción de jugo, para aumentar relación sólidos-líquidos en maceración y obtener más concentración.

Prefermentativa en frío de 76hs. a temperatura de 10º C.

Fermentación: Controlada a temperatura de 22° C en la primera etapa de 34 días y 25º C como punto medio en el proceso central fermentación. Sobre final fermentación en un punto de 28 ° C a dos días como pico extractivo.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de 6 días más de maceración postfermentativa.

Fermentación malo-láctica con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza en barricas de roble francés en cantidades de 65% y de roble americano 35% 35% durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo rubí intenso con ribetes violáceos, propio de un vino joven con buena concentración. En el corazón de la copa, se aprecia un núcleo de color negro profundo, característico de los Malbec de altura, que denota una buena estructura y potencial de guarda.
- Aroma: Complejo y seductor, con una perfecta integración entre la fruta y la madera. En nariz, predominan aromas de frutos rojos maduros como ciruela y casis, acompañados de notas especiadas de pimienta negra y clavo de olor. Un segundo plano revela elegantes tostados provenientes de su crianza en roble frencés, que aportan matices de vainilla, tabaco y café.
- Boca: Potente y envolvente, con taninos marcados pero pulidos, que otorgan una sensación de estructura y persistencia. La acidez viva y equilibrada refresca el paladar y prolonga el final. El posgusto es largo y persistente, con un recuerdo a frutos negros confitados y especias.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:.....14,50 º g/l
Acidez. Total: .....6,50 g/l
Extracto:.....33,30 g/l
Glicerina: 10,00

Azúcar:.....2,15g/l
Acidez. volátil: .....0,65 g/l
SO2 T: .....105 mg/l
pH: 3,6

www.bodegapuna.com.ar

PUNA

MALBEC 2024

Composición Varietal: 100% Malbec.
Producción: 70.000 botellas.
Origen de Uvas: Viñedos de Cachi. Ubicados a 2500 mts sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

Estructura: Sistema de conducción en espaldero con sistema de poda en cordón bilateral.

Edad del Viñedo: Entre 5 y 10 años .

Rendimiento: 8 TN/ has.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kg en pprimera quincea de Marzo.

Maceración: Pre-Fermentativa en frío de 48 hs. A temperatura de 10 - 12 grados.

Fermentación Alcohólica: Controlada a temperatura de 22 ºC en la primera etapa y 25 ºC a 27 ºC como punto máximo en la etapa final con período de 15 días total de fermentación de azúcares, hasta condición de vino seco.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de 2 a 3 días de maceración postfermentativa.

Fermentación malo-láctica con inoculación de bacterias lácticas.

100% de este Malbec conservado en acero Inoxidable. Sin Madera

NOTAS DE CATA

- Color: Muestra un intenso y atractivo rojo rubí, con tonalidades violáceas y un centro de copa negro, límpido y brillante.
- Aroma: Nos manifiesta aromas frutados, con recuerdos de frutos rojos frescos como frambuesas, cerezas y a ciruelas, frutos negros como casis, higo floral de violetas y en segundo plano emergen sutiles matices minerales.
- Boca: Tiene una entrada agradable, es ligero, fluye muy bien con una acidez equilibrada y balanceada con su graduación alcohólica. Tiene un centro de boca muy agradable, los taninos presentes, suaves, redondos con postgusto largo. Un vino fácil de tomar ya que muestra el perfil del Malbec en todo su potencial.

  Recomendable beberlo a 15 grados de temperatura.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	14,20 º g/l
Acidez. Total:	6,35 g/l
Extracto:	33,30 g/l
Glicerina:	9,00
Azúcar:	2,10 g/l
Acidez. volátil:	0,55 g/l
SO2 T:	110 mg/l
pH:	3,70

PUNA

MALBEC COSECHA TARDÍA DULCE NATURAL 2023

Composición Varietal: 100% Malbec.

Producción: 1.700 botellas.

Origen de las Uvas: Viñedos de Cahchi, Salta. Ubicados a 2500 sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

Estructura: Sistema de Cnducción en Espaldero con Sistema de poda en cordón bilateral.

Edad del Viñedo: 5 y 10 años

Rendimiento: 8 TN/ has

Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Prefermentativa en frío de 48 hs. a temperatura de 10 grados.

Fermentación: Controlada a temperatura de 22º C en la primera etapa y 25º C como punto máximo en la etapa final con periodo de 15 días total de fermentación de azucares, hasta condición de vino dulce natural con 35 gr/l de azúcar natural.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de los 6 Baume, aproximadamente mediado el tiempo de fermentación alcohólica, para continuar sin orujos la misma, y corte de proceso fermentativo en su optimo punto de azúcare residual por medio de frío.

Fermentación malo-láctica con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza en roble francés por 4 meses, y posterior retorno a tanque.

NOTAS DE CATA

- Color: Exhibe un profundo color rojo rubí, con ribetes granate que denotan su juventud y concentración.
- Aroma: En naríz despliega una compleja paleta aromática donde destacan las notas de confitura de frutos rojos y negros maduros, como casis e higo.
- Boca: Resulta potente y estructurado con tanninos firmes pero pulidos que envuelven un paladar carnoso y concentrado. Los sabores a frutos negros maduros persisten, acompañados por notas tostadas y especiadas que recuerdan el chocolate y el café, combinadas con vainilla y coco de su paso por madera. El final largo y persistente que invita a una nueva copa.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	15,00 º GL	Ac. Volátil:	0,65 g/l
Ac. Total:	6,50 g/l	SO2 T:	120 mg/l
Extracto:	45,00 g/l	pH:	3,70
Azúcar:	35,00 g/l	Glicerina:	14,00

www.bodegapuna.com.ar

PUNA

TEMPRANILLO 2024

Composición Varietal 100%.
Producción: 4.500 botellas.
Origen Uvas: Viñedos de Cachi, Salta. Ubicados a 2500 mts sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

Estructura: Conducción en Espaldero con Sistema de poda en cordón bilateral.
Edad del Viñedo: 6 a 7 años
Rendimiento: 6 TN/ has.
Cosecha: Se realizo en forma manual, en cajas de 20 kg. Las plantas, habiendo superado su estadio de jóvenes, se encuentran ahora adultas y en equilibrio para dar, en esta vendimia, materia primade calidad. Una particularidad de esta variedad es ser la última, de todas, en lograr su madurez correcta para vendimiar. La vendimia se realiza en la primer quincena de abril.
Maceración: Prefermentativa en frío de 48 hs. A temperatura de 10 º C, ya que es importante para extraer precursores que aporten mas intensidad aromática.
Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 22 º C en la primera etapa y 25 º C - 27º C como punto máximo en la etapa final con periodo de 14 días total de fermetación de azúcares hasta condicion de vino seco. Menos de 2gr/l de azúcar natural.
Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después del final de fermentación . Sin maceración Postfermentativa , por presentar un caracter tánico de concentración suficiente en una maceración normal.
Fermentación malo-láctica con inoculación de bacterias lácticas.

NOTAS DE CATA

- Color: Muestra un atractivo rojo rubí, con leves tonalidades violáceas, y negras., con aspecto límpido y brillante.
- Aroma: El primer plano es de aromas frutados, recuerdo de frutos rojos, cerezas y ciruelas pasas o mermelada , y un segundo plano con notas de tabaco, soto bosque y hojas secas.
- Boca: Tiene una entrada agradable, es ligero, los taninos presentes, pero armónicos y suaves fluye bien con una acidez, respondiendo al perfil varietal del tempranillo del año. Tiene un centro de boca jugoso, y postgusto con fragancias prolongadas.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	14,50 º g/l	Azúcar:	1,80 g/l
Ac. Total:	7,15g/l	Ac. Volátil:	0,58 g/l
Glicerina:	9.25g/l	SO2 T:	90 mg/l
Extracto:	33.50 g/l	pH:	3,60

PUNA

SYRAH 2024

Composición Varietal: 100% Syrah. Primer syrah eleborado en la altura 2500 mts.
Producción: 2.000 botellas.
Origen Uvas: Viñedos de Cachi, Salta. Ubicados a 2500 mts sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

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

Edad del Viñedo: 4 años al momento de vendimia.

Rendimiento: 3 TN/ ha.

Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Prefermentativa en frío de 24hs a 10-12 grados, extendida durante los 14 días de fermentación y 5 días adicionales de maceración post fermentativa.

Fermentación en tanque de acero inoxidable.
Fermentación: Controlada a temperatura de 22 ºC en la primera etapa de 3 a 4 días iniciales y de 24 ºC como punto medio en el proceso central fermentación, para llegar a un final de la fermentación con un punto de 28 ºC de temperatura.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de 5 días más de maceración postfermentativa.

Fermentación malo-láctica con inoculación de bacterias lácticas leuconostoc oenos con guarda en tanques por 6 meses hasta el embotellado.

NOTAS DE CATA

- Color: Vestido de un atractivo color rojo bordo, con tonalidades violáceas, con un centro en copa muy intenso profundo, de aspecto límpido y brillante.
- Aroma: De gran complejidad e intensidad, despliega diferentes planos aromáticos el primer plano es de aromas frutados con recuerdos a frambuesas, cerezas y en un segundo plano notas cárnicas, especiadas, pimienta negra.
- Boca: Intensa de taninos marcados, maduros, de sensación jugosa. El postgusto largo, persistente y coincidente en estilo con su sabor aromático frutal. Su buena acidéz lo acompaña todo el tiempo en su larga expresión.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	.....14,00 º g/l	Azúcar:	.....2,10 g/l
Ac. Total:	.....7,20 g/l	Ac. Volátil:	..... 0,58 g/l
Glicerina:	.....9,50 g/l	SO2 T:	.....120 mg/l
Extracto:	.....32,00 g/l	pH:	3,5

PUNA

CABERNET 2023

Composición Varietal: 50% Cabernet Franc - 50% Cabernet Sauvignon.

Producción 1.500 botellas.

Origen Uvas: Viñedos de Cachi, Salta. Ubicados a 2500mts. sobre el nivel del mar

ELABORACIÓN

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

Edad de Viñedo: 6 años al momento de vendimia.

Rendimiento: 3 Tn/ha.

Cosecha: Se realizo en forma manual, en cajas de 20 Kg.

Maceración: Prefermentativaen frío de 24hs. a 10 - 12 grados, y extendida durante 14 días de fermentación y 3 días mas de maceración postfermentativa.

Fermentación conjunta de ambas variedades en tanques de acero inoxidable.

Fermentación: Con siembra de levaduras seleccionadas, generando Sacharomyces Cerevisae de mejor perfil para la variedad y control de la misma a temperatura de 22º C en la primera etapa de 3 a 4 días iniciales y de 25º C como punto medio en el proceso central de fermentación, para llegar a un punto de 29º C en los días finales como pico más atractivo, dado la buena madurez de los tanninos presentes en la materia prima.

Periodo de 15 días total de fermentación de azucares, hasta condición de vino seco Menos de 2gr/l de azúcar natural. Remontajes con variabilidad de tiempo y forma según momento y cata del vino en proceso.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de 3 días más de maceración postfermentativa.

Fermentación malo-láctica con inoclución de bacterias lácticas Leuconostoc oenos.

Crianza en barricas de roble francés en cantidades de 75% y de roble americano 25% durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Presenta un rojo rubí intenso y atractivo, con centro de copa negro, característico de los vinos de altura de Salta, con aspecto límpido y brillante.

Aroma: De gran complejidad e intensidad, despliega primero notas frutadas de frutos rojos y negros maduros como cieruela, frambuesa, casis e higos. Evoluciona con mermeladas de ciruela, pasas y finaliza con notas de regaliz, tostados suaves y chocolate negro, aportados por su crianza en roble durante 24 meses.

Boca: Intensa, con una entrada rápida y una explosión de sabores en el centro y fondo de boca. Taninos marcados, jugosos, con un final suave y matices complejos. ofreciendo un prolongado postgusto frutal y aromático.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	.....14,80 º g/l	Azúcar:	.....2,37g/l
Ac. Total:	.....6,5 g/l	Ac. Volátil:	..... 0,65 g/l
Glicerina:	.....10.50 g/l	SO2 T:	.....95mg/l
Extracto:	.....33,70 g/l	pH:	3,6

PUNA

SAUVIGNON BLANC 2023

Composición Vrietal: 100% Suavignon Blanc.
Producción: 3.000 botellas.
Origen Uvas: Viñedos de Tacuil, Molinos y de nuestro viñedo en Cachi Salta. Ambos ubicados a 2500mts sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

Estructura: Conducción en Espaldero. Poda en cordón bilateral.

Edad del Viñedo: 7 años.

Rendimiento: 6 TN/ has.

Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Prefermentativa en frío de 8 hs.

Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.

Fermentación: Controlada a temperatura de 15 ºC durante 15 dias.

NOTAS DE CATA

- Color: Se muestra de color amarillo verdoso, de aspecto límpido y brillante, muy atractivo.
- Aroma: Es de muy buena intensidad, con notas vegetales de esparrago,arvejas, y un segundo plano que nos recuerda a frutos cítricos y piña. Exótico.
- Boca: Es un vino fresco, ágil, fluye muy bien en boca, su acidez presente pero equilibrada le da frescura y acompaña un final de postgusto largo con sabores intensos.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: .....13,50 º GL
Ac. Total: .....6,10 g/l
Extracto: .....22,20 g/l
Azúcar: .....1,34 g/l

Ac. Volátil: ..... 0,36 g/l
SO2 T: .....98 mg/l
pH: 3,40

PUNA

TORRONTÉS 2023

Composición Varietal: 100% Torrontés.

Producción: 18.000 botellas.

Origen Uvas: Viñedos de Cachi, Salta. Ubicados a 2500mts sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

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

Edad del Viñedo: 12 años.

Rendimiento: 7 TN/ has.

Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Prefermentativa en frío de 12 hs.

Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.

Fermentación: Controlada a temperatura de 15 ºC.

NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo verdoso intenso, brillante y límpido, con reflejos juveniles que denotan su frescura.
- Aroma: Expresivo y complejo, con una intensidad que cautiva desde el primer momento. Destaca una vibrante paleta aromática dominada por cítricos frescos, que se entrelazan con notas tropicales de mango y lichi. Sutiles matices florales de jazmín y rosas blancas aportan elegancia y complejidad.
- Boca: De entrada suave y envolvente, la acidez se presenta viva y equilibrada, confiriéndole una gran frescura y una sensación de ligereza en boca. Su perfil gustativo refleja fielmente los aromas percibidos en nariz, con una persistente sensación cítrica y floral que se prolonga en un final limpio y refrescante.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	12,60 º GL	Ac. Volátil:	0,28 g/l
Ac. Total:	6,00 g/l	SO2 T:	115 mg/l
Extracto:	21,20 g/l	pH:	3,50
Azúcar:	2,3 g/l		

PUNA

TORRONTES DULCE NATURAL 2023

Composición Varietal: Torrontes Dulce Natural 2023.

Producción: 12.000 botellas

Origen de las Uvas: Viñedos de Cahchi, Salta. Ubicados a 2500 sobre el nivel del mar y el Molinos Salta.

ELABORACIÓN

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

Edad del Viñedo: 7 y 12 años

Rendimiento: 7 TN/ has

Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg. con unas semanas mas de espera de madurez para lograr un mayor contenido de azúcar.

Maceración: Prefermentativa en frío de 12 hs.

Desborre: Previo a las 24 hs. de encubado.

Fermentación: Controlada a temperatura de 15 ºC. Parada de fermentación con frio en nivel de azúcar natural entre 32 a 35 grs/l.

NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo brillante con leve tonalidad verdosa.
- Aroma: : Sutil con recuerdos de fruta tropical y cítricos, y un segundo plano de frutas maduras, mermeladas y compota de manzana roja.
- Boca: Ligero, fácil de beber, con equilibrio de su contenido de azúcar en armonía con la acidez marcada, que le da mayor frescura e invita a seguir tomando ante su frescura.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	12,50 º GL	Ac. Volátil:	0,33 g/l
Ac. Total:	6,30 g/l	SO2 T:	150 mg/l
Extracto:	21,25 g/l	pH:	3,50
Azúcar:	32,00 g/l		

PUNA

MALBEC ROSADO DULCE 2024

Composición Varietal: 100% Malbec.
Producción: 7.000 botellas.
Origen Uvas: Viñedos de Cachi, Salta, Ubicados a 2500 mts sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

Estructura: Conducción en Espaldero con Sistema de poda en cordón bilateral.
Edad del Viñedo: 9 años espaldero.
Rendimiento: 6 TN/ has.
Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.
Maceración: Prefermentativa en frío de 12hs. Para extracción precursores aromáticos y color para su intensidad y tono predeterminados. Posterior escurrido y prensado para separar fase solida de orujo y semillas de mosto, tratamiento como verificación en blanco (sin orujos) durante el proceso de fermentación.
Desborre: Con decantación de borras del mosto en frio a menos de 8º C a las 24 hs de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 15 º C.
Parada de fermentación por frío para dejar su remanente de azúcar natural entre 30 y 35 grs/l.

NOTAS DE CATA

- Color: Un intenso y vibrante rojo granante adorna la copa, revelando una profundidad de color que invita a la degustación.
- Aroma: De una intensidad cautivadora, el aroma despliega una paleta de frutos rojos maduros, destacando la frambuesa y la frutilla, con sutiles notas de cereza que aportan complejidad.
- Boca: Con sabores a cereza y frutilla que se despliegan con una fluidez y ligereza agradables. La acidez, presente pero equilibrada, aporta frescura y vivacidad, prolongando un final largo y persistente que invita a una nueva copa.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	13,20 º g/l	Ac. Volátil:	0,55 g/l
Ac. Total:	6,22 g/l	SO2 T:	120 mg/l
Extracto:	57,40 g/l	pH:	3,40
Azúcar:	32,00 g/l		

PUNA

Helios Malbec 2023

Composición Varietal: 100% Malbec.
Producción: 65.000 botellas.
Origen Uvas: Viñedos de Cafayate, Salta. Ubicados a 1700 mts. sobre el nivel del mar.

E L A B ORACIÓN

Estructura: Conducción en Espaldero, poda en cordón bilateral. poda en cordón bilateral con oitones a dos yemas.

Edad del Viñedo: Entre 8 y 10 años .

Rendimiento: 8 TN/ has.

Cosecha: Se realizo en forma manual, en cajas de 20 Kg.

Maceración: Prefermentativa en frío de 48 hs. a temperatura de 10 a 12 grados.

Fermentación: Controlada en temperaturas de 24º C a 25º C en la primera etapa y 27º C como punto máximo en la etapa final con periodo de 14 días total de fermentación de azúcares, hasta condición de vino seco. Menos de 2 gr/l de azúcar natural. Maceración total 18 días.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de cumplida etapa de maceración postfermentativa.

Fermentación: malo-láctica espontanea.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo rubí profundo e intenso, con reflejos violáceos característicos de un vino joven y con buena concentración. Presenta un color negro intenso, señal de una madurez óptima de la uva.
- Aroma: Expresivo y complejo, predominan frutos rojos como ciruela y casis con delicadas notas florales de violetas. Un fondo especiado que le aporta elegancia, complejidad y persistencia aromática.
- Boca: Tiene una acidez viva que equilibra perfectamente la fruta y los taninos. proporcionando una sensación de estructura y persistencia en boca. El medio de boca es amplio y jugoso, con un recuerdo a frutos rojos y notas minerales. El final es largo y persistente, con un retrogusto frutal y especiado que invita a otra copa.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	14,10 º g/l
Acidez. Total:	5.85 g/l
Extracto:	31,30 g/l
Glicerina:	9,05
Azúcar:	3,59 g/l
Acidez. volátil:	0,76 g/l
SO2 T:	110 mg/l
pH:	3,50

www.bodegapuna.com.ar

PUNA

Helios Cabernet Sauvignon 2023

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon 2023.

Producción: 30.000 botellas.

Origen Uvas: Viñedos de Cafayate, Salta. Ubicados a 1700 mts. sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

Estructura: Sistema de conducción en espaldero con sistema de poda en cordón bilateral con pitones a dos yemas.

Edad del Viñedo: entre 8 y 10 años .

Rendimiento: 6 TN/ has.

Cosecha: Se realizo en forma manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Prefermentativa en frío de 48 hs. A temperatura de 10 - 12 grados.

Fermentación Alcohólica: Controlada a temperatura de 24 ºC a 25 °C en la primera etapa y 27º C como punto máximo en la etapa final con período corto a esta mayor temperatura para control de extracción. Tiempo de 15 días total de fermentación de azúcares, hasta condición vino seco. Menos de 2 gr/l de azúcares natural. Maceración total 18 días.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de cumplida etapa de maceración postfermentativa. Con seguimiento por degustación hasta punto correcto.

Fermentación malo-láctica espontanea.

NOTA DE CATA

- Color: Rojo rubí intenso, con tonalidades violáceas que denotan juventud y frescura. En el corazón de la copa, se aprecia un color negro profundo, señal de una buena concentración y potencial de guarda.
- Aroma: Complejo y seductor. En nariz, predominan notas de pimienta negra, pimentón y pimiento morrón, que aportan un carácter especiado y ligeramente ahumado. En un segundo plano, emergen delicados aromas de frutos secos tostados, como nuez, que añaden complejidad y elegancia.
- Boca: Potente y estructurado, con taninos marcados pero maduros y bien integrados. La acidez es viva y equilibra la estructura tánica, aportando frescura y persistencia. El final es largo y persistente, con un retrogusto especiado y ligeramente tostado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	14,20 º g/l	Azúcar:	3,50 g/l
Acidez. Total:	5.48 g/l	Acidez. volátil:	0,73 g/l
Extracto:	34,10 g/l	SO2 T:	110 mg/l
Glicerina:	10,15	pH:	3,55

PUNA

Helios Blend 2023

Composición Varietal: 60% Malbec, 32% Cabernet, 8% Tannat.
Producción: 20.000 botellas.
Origen Uvas: Viñedos de Cafayate, Salta. Ubicados a 1700 mts. sobre el nivel del mar.

E L A B ORACIÓN

Estructura: Conducción de Espaldero con sistema de poda en cordón bilateral con pitones a dos yemas para cada variedad.
Edad del Viñedo: Entre 8 y 10 años.
Rendimiento: Malbec 8 tn/ ha., Canermet 6 tn/ha, Tannat 7tn/ha.
Cosecha: Se realizo en forma manual, en cajas de 20 Kg.
Maceración:
Para Malbec: Prefermentativa en frío de 48 hs. a temperatura de 10 - 12 grados
Fermentación Alcohólica: Controlada a temperaturas de 24 a 25º C en la primera etapa y 27º C como punto máximo en la etapa final con periodo de 14 días total de fermentación de azúcares, hasta condición de vino seco. Menos de 2gr/l de azúcar natural. Maceración total de 18 días.
Descube (separación de vono de sólidos y prensado) después de cumplida etapa de maceración postfermentativa.
Para Cabernet y Tannat: Prefermentativa en frío de 48 hs. a temperatura de 10º a 12º. Sistema de remontajes con extracción suave de taninos buscando intensidad controlada.º
Fermentación Alcohólica: Controlada a temperaturas de 24 a 25º C en la primera etapa y 27º C como punto máximo en la etapa final con periodo corto a esta mayor temperatura para control extracción. Tiempo de 15 días total de fermentación de azúcares, hasta condición de vino seco. Menos de 2gr/l de azúcar natural. Maceración total 15 días.
Descube después de cumplida etapa de maceración postefermentativa. Con seguimiento por degustación hasta punto correcto.
Fermentación malo-láctica espontanea.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo rubí muy intenso, brillante, atractivo, presencia de halo con notas violáceas y un centro de copa negro profundo.
- Aroma: notas de frutos rojos ciruela y negros como casis e higo. Continuando con un plano de aromas especiados y mineral, aportando complejidad en un conjunto armónico y elegante.
- Boca: explosiva, sabrosa, en coincidencia de sabores con la fase armónica taninos firmes, intensos, maduros y de una acidez equilibrada que acompaña un gusto largo que invita a seguirlo.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	14,30 º g/l	Azúcar	3,30 g/l
Acidez Total	5.92 g/l	Acidez Volatil	0,67 g/l
Extrac	31.8 g/l	SO2	110 mg/l
Glicerina	9.98	pH	3,5

www.bodegapuna.com.ar

PUNA

Occidente Malbec 2024

Composición Varietal: 100% Malbec 2024.

Producción: 30.000 botellas.

Origen Uvas: Viñedos de Valle Calchaqui, Catamarca y Salta. Ubicado a 2000 mts. sobre el nivel del mar.

E L A B ORACIÓN

Estructura: Sistema de conducción en espaldero con sistema de poda en cordón bilateral y de parral con poda Guyot.

Edad del Viñedo: Entre 15 y 20 años .

Rendimiento: 8 a 9 TN/ has.

Cosecha: Se realizó en forma manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Prefermentativa en frío de 24 hs. A temperatura de 12 grados.

Fermentación Alcohólica: Controlada a temperatura de 22º C a 25º C en la primer etapa y un punto final de fermentación de 28 grados.

Período de 15 días total de fermentación de azúcares, hasta condición de vino seco. Menos de 2 gr/l de azúcares natural.

Descube (separación de vino de sólidos y prensado) después de 3 días más maceración postfermentativa.

Fermentación malo-láctica con inoculación de bacterias lácticas.

Conservación en tanques de acero inoxidable para clarificación y estabilización.

NOTAS DE CATA

- Color: Rojo rubí intenso y brillante, con reflejos violáceos característicos de un vino joven y con buena concentración. El núcleo del vino presenta un color rojo granate, señal de una madurez óptima de la uva.
- Aroma: Expresivo y frutal, con una marcada predominancia de frutos rojos como ciruela y frambuesa, que aportan frescura y vivacidad al vino. En un segundo plano, emergen delicadas notas florales de violeta, que añaden complejidad y elegancia.
- Boca: La combinación de acidéz viva, taninos suaves y fruta en boca indica un vino equilibrado y fácil de beber, ideal para disfrutar en toda ocación.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:.....13,50 º g/l

Acidez. Total: .....6,35 g/l

Extracto:.....32,00 g/l

Glicerina: 9,70

Azúcar:..... 1,8 g/l

Acidez. volátil: .....0,55 g/l

SO2 T: .....105 mg/l

pH: 3,5

PUNA

CHARDONNAY ROBLE 2024

Composición Varietal: 100% Chardonnay.
Producción: 1.500 botellas.
Origen Uvas: Viñedos de Cachi, Salta. Ubicados a 2500 mts sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

Estructura: Conducción en Espaldero con Sistema Cordón Bilateral.

Edad del Viñedo: 7 años.

Rendimiento: 3.5 TN/ has.

Cosecha: Manual, en cajas de 20 kg.

Maceración: Prefermentativa en frío de 5hs. Escurrido de mosto de gota y prensado suave para obtener resto de jugo de mejor calidad.

Desborre: Previo a las 24hs de encubado.
Fermentación: Controlada a temperatura de 15 ºC. Hasta mediar fermentación en tanque de acero inoxidable y segunda etapa de fermentación hasta finalizar en barrica nueva de roble francés. Un total de 15 días de fermentación.

Maloláctica 100%.

Conservación postfermentativa con lías en las mismas barricas de uso para fermentación durante 4 meses con trabajo de batonage para mantener lías en suspensión en la crianza.
Estabilización y filtración para embotellado.

NOTAS DE CATA

- Color: Amarillo dorado con leves tonalidades verdosas. Su aspecto límpido y brillante se presenta en copa con una personalidad sugerente.
- Aroma: Manifiesta un universo aromático de frutos blancos maduros, como ananá y durazno, junto a compota de manzana. Estos aromas se amalgaman con notas de vainilla aportadas por el roble francés, leves ahumados y pan tostado. La malo láctica inducida se percibe también aromáticamente.
- Boca: Es untuoso y de gran densidad, llena la boca consistentemente con una explosión de sabores que coinciden con sus aromas frutados. Su postgusto es largo, dejando un dejo final ahumado, siempre acompañado de una acidez equilibrada. El final seco invita a seguir disfrutando. Nos transmite una innegable elegancia.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: .....12,90 º g/l
Ac. Total: .....6.82 g/l
Extracto: .....22,20 g/l
pH: 3,5

Azúcar: .....2,00 g/l
Ac. Volátil: ..... 0,49 g/l
SO2 T: .....90 mg/l

www.bodegapuna.com.ar