

EL ESTECO

CHAÑAR PUNCO

ORIGEN

Valles Calchaquíes, Argentina.

STORYLINE

Chañar Punco es un exclusivo blend de altura que representa la apasionante aventura que emprende Bodega El Esteco al incursionar en la búsqueda de sitios remotos y únicos para sus vides en los Valles Calchaquíes.

TERROIR

Chañar Punco es una sub-región única, rodeada por las Sierras de Quilmes, en el sudoeste de los Valles Calchaquíes. Ubicado a 2000 msnm, este terroir presenta características únicas. Los suelos pobres, rocosos y calcáreos, combinados con una baja carga de calor y radiación en los meses previos a la cosecha, permiten que las uvas lentamente logren su máxima expresión.

La orientación de norte a sur de los viñedos hace que los moderados vientos del norte mejoren el microclima de la canopia. Se bombea agua destilada desde las profundidades del suelo y se utiliza riego por goteo.

VARIEDAD

65 % Malbec, 35 % Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN

- Se seleccionan racimos concentrados de pequeñas bayas en las mejores hileras de las parcelas y se los cosecha manualmente, para luego colocarlos en *bins* plásticos de 18 kg.
- Se realiza una segunda selección en la zona de prensado.
- Las maceraciones prefermentativas tienen lugar a 7 °C. Para la fermentación alcohólica se utilizan levaduras naturales.
- Antes de la fermentación maloláctica, se trasiega cada variedad y se la coloca en barricas nuevas de roble francés de 225 litros, donde tienen lugar el proceso de fermentación y la guarda de 18 meses.
- El corte se define luego de una intensa selección de las 8 mejores barricas.
- Embotellado sin estabilización ni filtrado, a fin de conservar la esencia del vino.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos con carnes rojas de la cocina tradicional argentina, y con quesos duros y fiambres ahumados.

NOTAS DE CATA



De color negro profundo con toques violeta y gruesas lágrimas.



Chocolate negro, uvas pasas y ciruelas, combinados con notas herbáceas, llenan la nariz.



Una explosión de frutas altamente concentradas invade el paladar. Taninos lineales, maduros y minerales. Voluptuoso, bien estructurado y de largo final.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	Azúcar residual:	Acidez:	pH:
15,5 %	3,15 g/l	5,94 g/l	3,60

