



Almacén de la Quebrada

• Salta , Argentina •

PUCARÁ

Almacén de la Quebrada es un tributo a esos rincones apartados del norte argentino, donde los pequeños almacenes son más que tiendas: son el alma de la comunidad, un refugio cotidiano en medio de paisajes vastos y ásperos. Este proyecto nace con ese mismo espíritu: el de buscar lo esencial en lugares remotos, entre viñedos escondidos en las alturas extremas de Salta. Criado en un entorno salvaje y desafiante, expresa con autenticidad la fuerza, la rusticidad y la belleza desnuda de la Quebrada. Cada botella guarda la memoria de esa tierra indómita.

VARIEDAD: 100% Malbec.

APELACIÓN: Pucará, Valles Calchaquies, Salta – 2700 m.s.n.m.

SUELO: Suelos franco-arenosos con presencia de arcillas férricas y escasa cantidad de piedras.

VINIFICACIÓN: Fermentación en bins plásticos de 500 kg con levaduras indígenas y distintas proporciones de racimo entero.

CRIANZA: 12 meses en barricas usadas de roble francés de 225 L.

Pucará es un vino que refleja la esencia de un viñedo aislado en el extremo occidental de los Valles Calchaquies, en una zona distinta y poco explorada. Separado del resto del valle por una pequeña cadena montañosa, este viñedo goza de un microclima único que imprime un carácter singular al vino. Los suelos aluviales, más profundos que en las regiones vecinas, están compuestos por arenas que aportan buen drenaje a las raíces. A pesar de las noches frías de altitud, el Malbec de Pucará madura con notable intensidad, revelando la dualidad de un terroir exigente pero generoso. El equilibrio entre el frío nocturno e intensidad solar se traduce en un Malbec de gran profundidad y riqueza. De color púrpura intenso, este vino despliega notas herbales, caja de habanos, cuero y aromas de ciruelas. En boca es estructurado, con taninos marcados y un final fresco y vibrante, resaltado por la acidez natural que aportan las noches frías de altura.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA