

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA TRIVARIETAL TANNAT-SHIRAZ-MALBEC 2023

COMPOSICION VARIETAL: TANNAT – SHIRAZ - MALBEC. Elaborado con uvas cultivadas a 2300 msnm.

CRianza: En madera 7 meses el 30% del volumen.

VISTA: Exhibe un **color violáceo profundo**, así también como unas **lágrimas abundantes**.

NARIZ: Se destaca una potencia aromática que demuestra su juventud. Se perciben aromas a pimienta verde, a frutos rojos. Esta muy presente el aroma a **pimienta y especias**.

BOCA: Propone una **entrada de boca amable, de cuerpo medio y paso franco, con balanceada acidez, taninos amables y final persistente**.

Marida perfectamente con **platos de sabores intensos, como un cabrito a la llama**.

Es un vino con **potencial de guarda**.

ALTOS LA CIENAGA

COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



CARACTERISTICAS GENERALES

UVAS: Proviene del paraje **LA CIENAGA** a 2.300 m.s.n.m. Colalao del Valle, Tucumán – Valle Calchaquí.

SUELO: desde el punto de vista sedimentológico, **predominan las texturas arenosas y arcillosas con componentes calcáreos.**

CLIMA: semidesértico, con precipitaciones promedio de 60 mm anuales y estación invernal seca, con una humedad promedio del 20%. Amplitud térmica: **26.8 %**

VIÑEDOS: implantados en 2002, 1º Vendimia año 2010. Tenemos un rendimiento promedio de 3500 a 5000 kg/ha.

COSECHA: manual en gamelas plásticas de **18 Kg**. Las vides son regadas por manto y por riego de goteo con **agua de vertiente.**

SELECCIÓN: manual de racimos y bayas.

ELABORACIÓN: tradicional en tanque de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: realizadas con **levaduras indígenas**, con una duración de entre 13 a 15 días con maceraciones pos fermentativas cortas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: espontánea natural en tanque de acero inoxidable.

CRIANZA: Pasa por barrica solo el 30 % de la producción. Se usan barricas de roble francés y americano de 1er y 2do uso.

ESTIBA: por lo menos 1 año en botella.



LUIS ROLANDO DIAZ

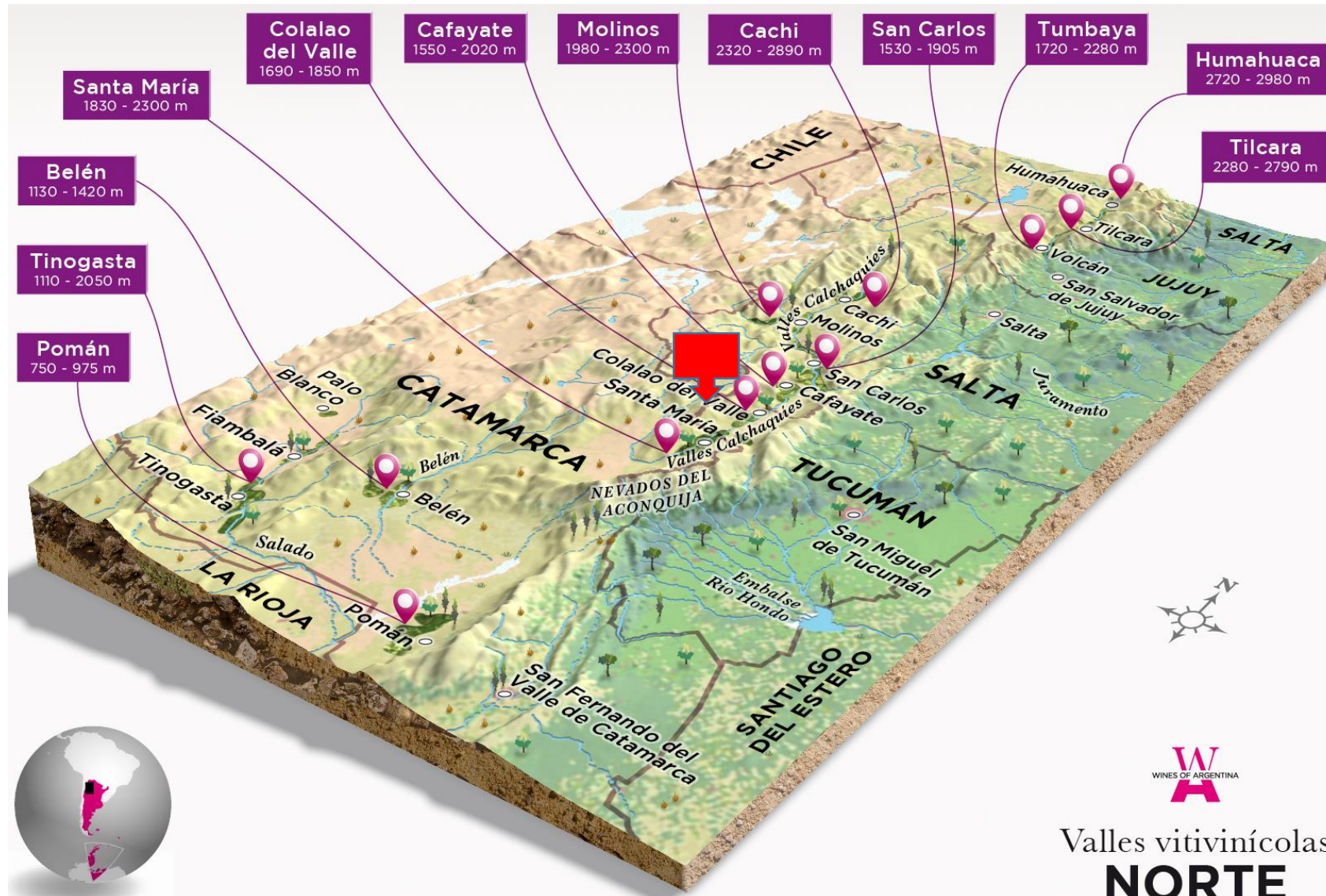
PROPIETARIO Y ENOLOGO

Face Book: <https://www.facebook.com/AltosLaCienaga/>

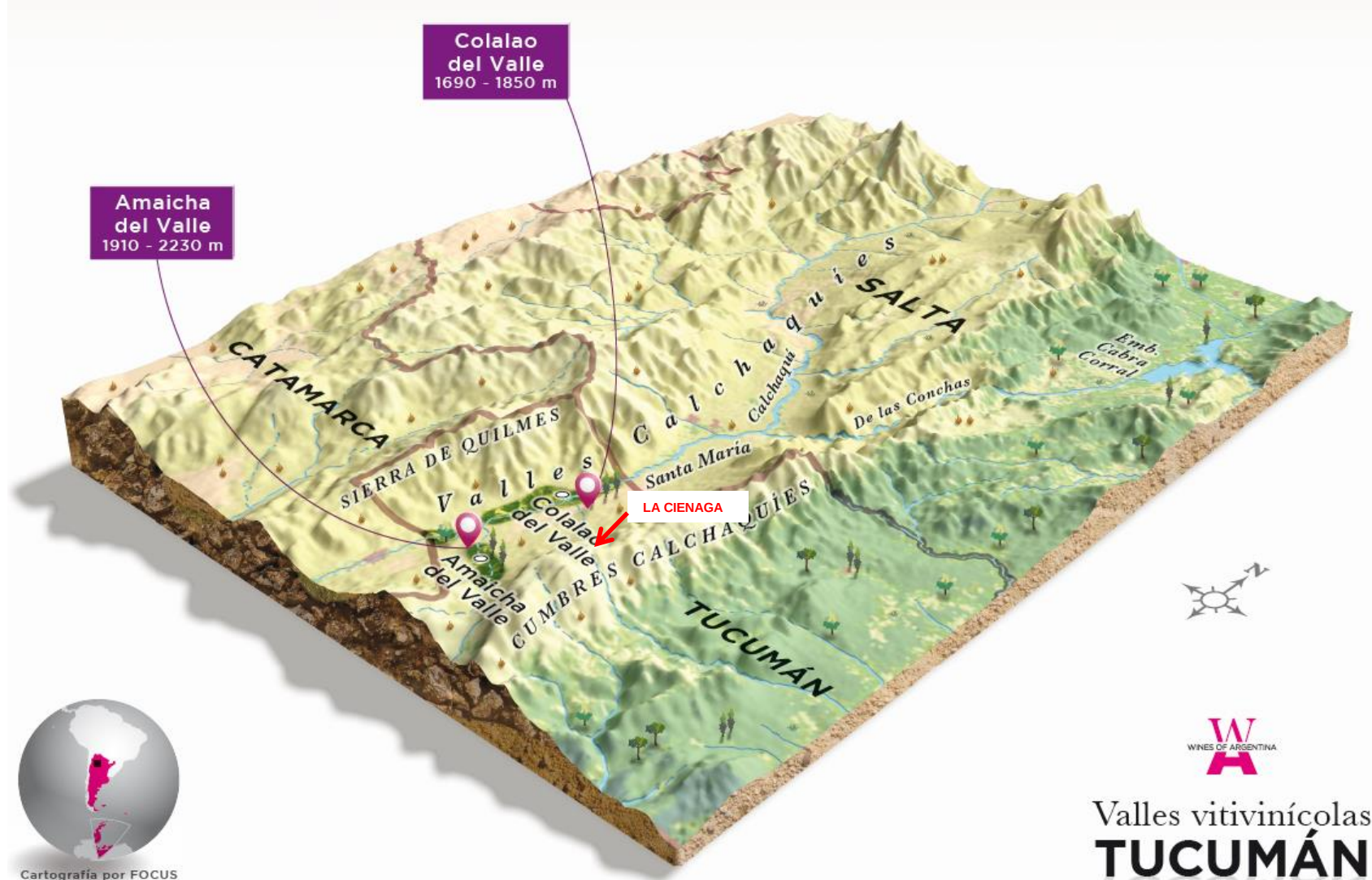
Instagram: altoslacienagacolalao

Twitter: @AltosLaC

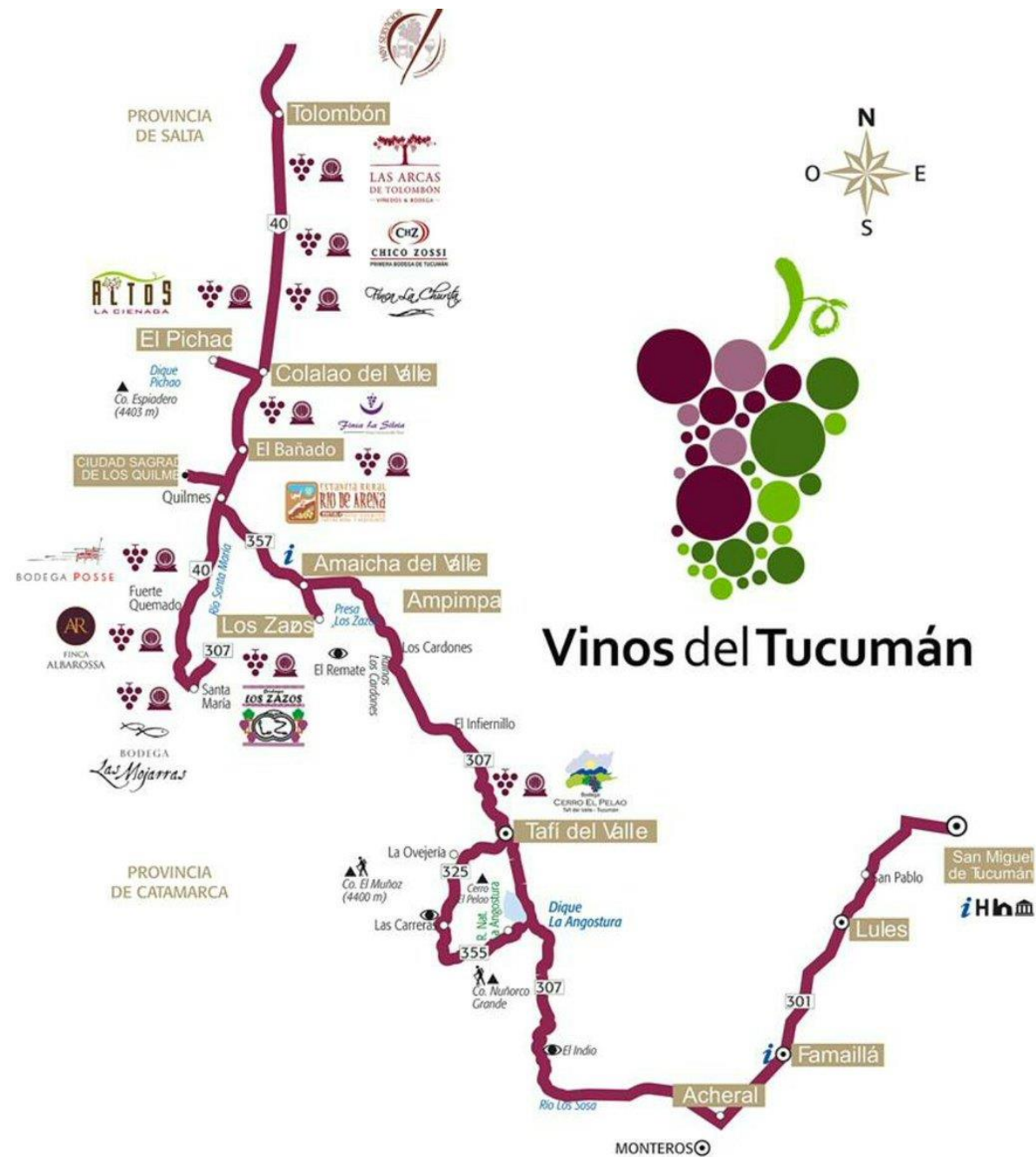
ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



Valles vitivinícolas
TUCUMÁN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



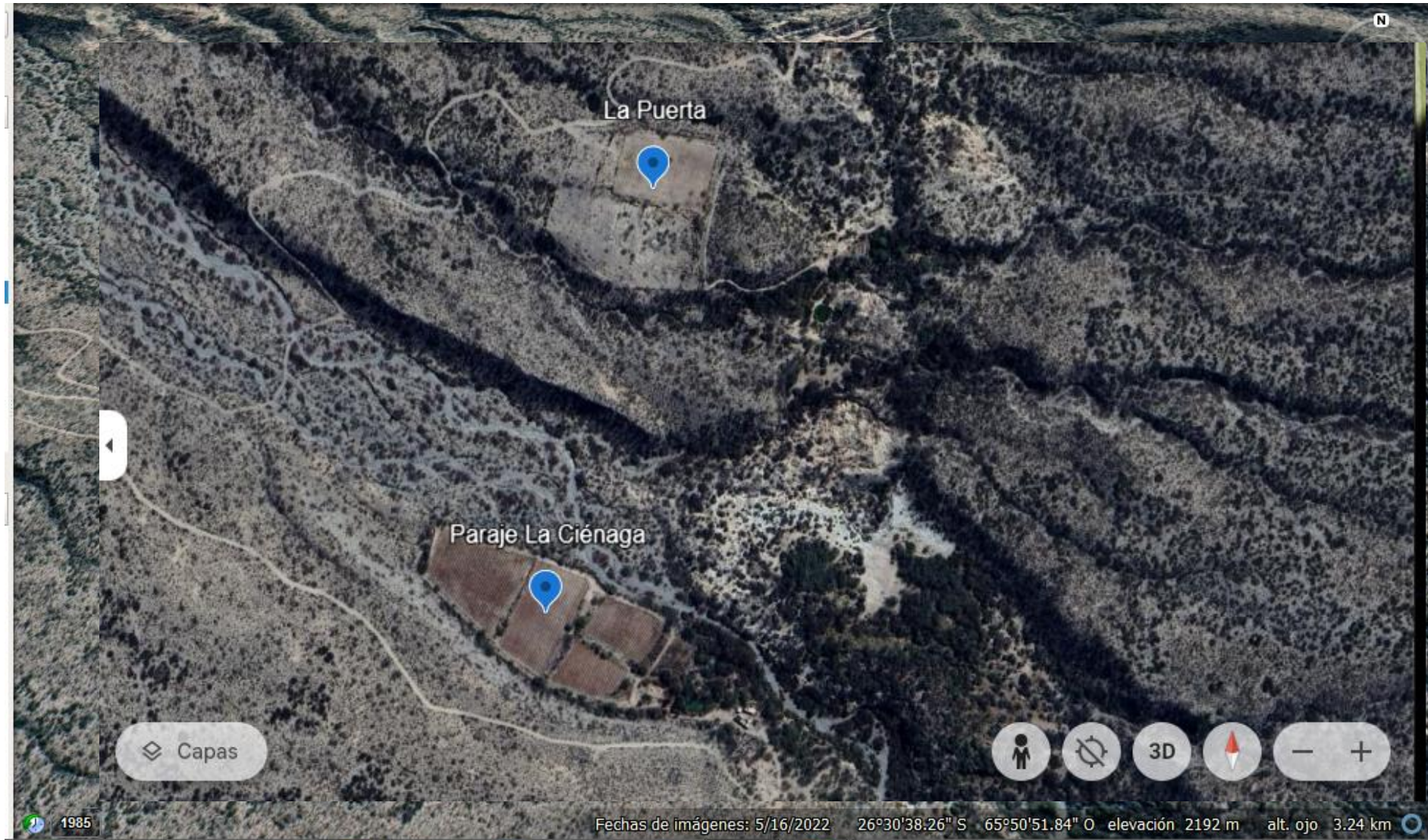
ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



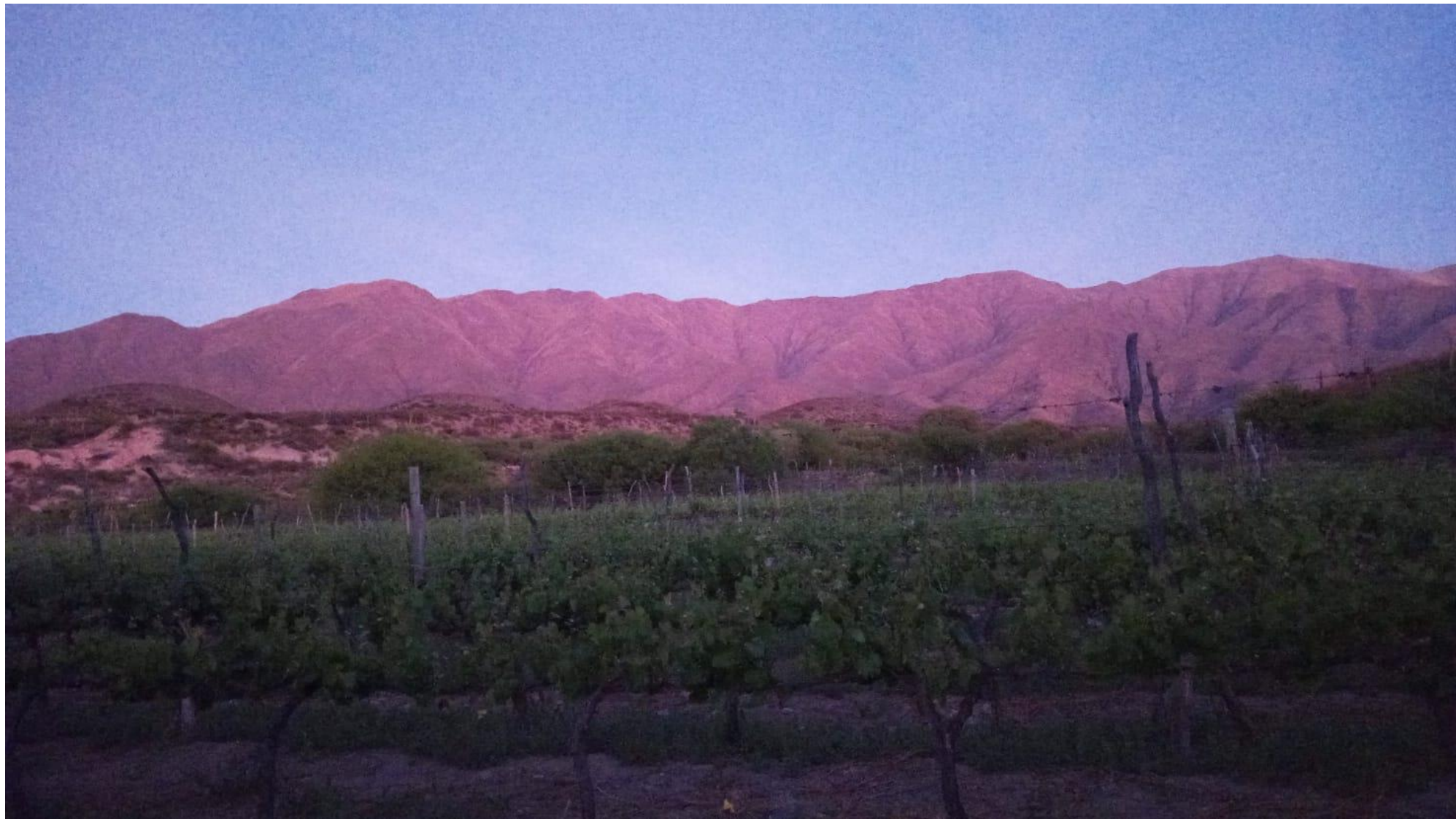
ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN

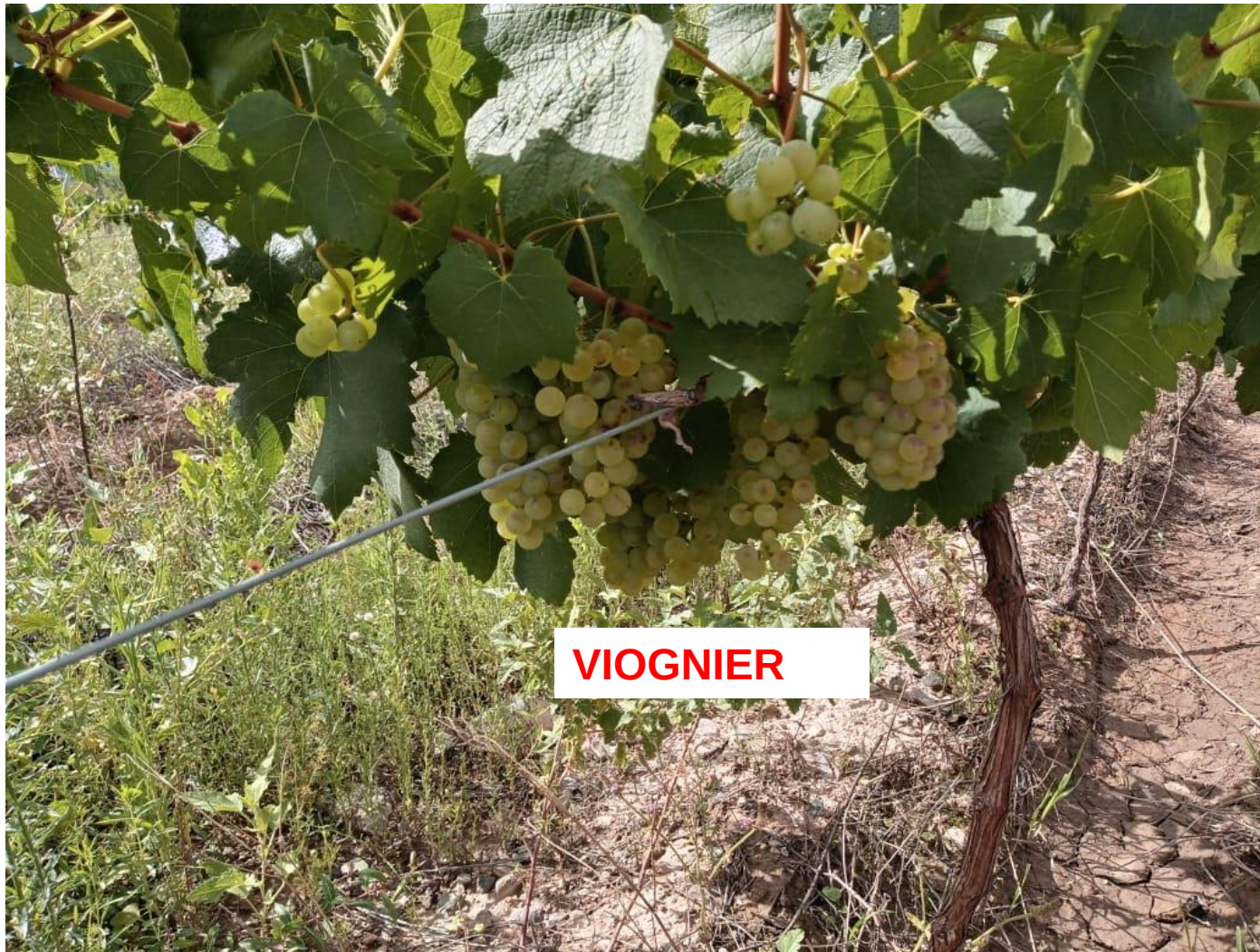


ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



TORRONTES

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



VIOGNIER

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



TANNAT

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



SHIRAZ

ALTOS LA CIENAGA

COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



SHIRAZ

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



MALBEC

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA

COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA

COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



CARACTERISTICAS GENERALES

UVAS: Proviene del paraje **LA CIENAGA** a 2.300 m.s.n.m. Colalao del Valle, Tucumán – Valle Calchaquí.

SUELO: desde el punto de vista sedimentológico, **predominan las texturas arenosas y arcillosas con componentes calcáreos.**

CLIMA: semidesértico, con precipitaciones promedio de 60 mm anuales y estación invernal seca, con una humedad promedio del 20%. Amplitud térmica: **26.8 %**

VIÑEDOS: implantados en 2002, 1º Vendimia año 2010. Tenemos un rendimiento promedio de 3500 a 5000 kg/ha.

COSECHA: manual en gamelas plásticas de **18 Kg**. Las vides son regadas por manto y por goteo con **agua de vertiente.**

SELECCIÓN: manual de racimos y bayas.

ELABORACIÓN: tradicional en tanques de acero inoxidable.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: realizadas con **levaduras indígenas**, con una duración de entre 13 a 15 días con maceraciones pos fermentativas cortas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: espontánea natural en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA: Se usan barricas de roble francés y americano de 1er, 2do y 3er uso.

ESTIBA: por lo menos 1 año en botella.

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA VIOGNIER 2025

COMPOSICION VARIETAL: VIOGNIER 100%. Elaborado con uvas cultivadas a 2300 msnm.

CRianza: Sin crianza en madera

VISTA: De color amarillo con **reflejos dorados**; **limpio y brillante**.

NARIZ: Es un vino muy perfumado. Presenta **notas florales**, pero sobre todo **frutas tropicales** resaltando frutas como el **mango, ananá**. También mucha presencia de **miel y notas florales**.

BOCA: Resulta un vino muy expresivo, vivo, **equilibrado** y largo, pero al mismo tiempo **elegante y aterciopelado al paladar**. Resurgen las notas tropicales en la boca, así como la miel. Retrogusto muy largo.

MARIDAJE: : Es ideal para acompañar **pescados grasos e incluso carnes blancas y arroces**.

Es un buen compañero de la **cocina mediterránea a base de pescados y mariscos**.

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA TRIVARIETAL TANNAT-SHIRAZ-MALBEC 2023

COMPOSICION VARIETAL: TANNAT – SHIRAZ - MALBEC. Elaborado con uvas cultivadas a 2300 msnm.

CRIANZA: En madera 7 meses el 30% del volumen.

VISTA: Exhibe un **color violáceo profundo**, así también como unas **lágrimas abundantes**.

NARIZ: Se destaca una potencia aromática que demuestra su juventud. Se perciben aromas a pimienta verde, a frutos rojos. Esta muy presente el aroma a **pimienta y especias**.

BOCA: Propone una **entrada de boca amable, de cuerpo medio y paso franco, con balanceada acidez, taninos amables y final persistente**.

Marida perfectamente con **platos de sabores intensos, como un cabrito a la llama**.

Es un vino con **potencial de guarda**.

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA SHIRAZ 2024

COMPOSICION VARIETAL: SHIRAZ 100%. Elaborado con uvas cultivadas a **2300 msnm**.

CRianza: Sin madera

VISTA: De color rojo **rubí intenso** con ribetes azulados. **Lágrimas abundantes**.

NARIZ: En Nariz se siente la presencia de **pimienta negra, tomillo**. Aromas a fruta roja y negra, mora, ciruela, arándanos. Se siente el aroma a **regaliz (caramelo media hora)**.

BOCA: **Ataque suave en textura y acidez** pero con **alta carga frutal, cuerpo medio alto**.

Un Shiraz joven del Valle Calchaquí, es la puerta de entrada perfecta para descubrir el potencial de esta variedad en altura. Fresco, vivaz y con identidad vallista.

Un Shiraz joven del Valle Calchaquí vibrante y auténtico, que **resalta por su frescura, fruta intensa y carácter de altura. Ideal para descubrir el alma vallista en cada copa**.

Tomarlo a una temperatura entre **13 ° C y 15 ° C**

MARIDAJE: Se puede acompañar con **platos sencillos pero sabrosos**: empanadas, carnes grilladas, quesos semiduros. Es un vino ideal para disfrutar en encuentros informales, al aire libre o con amigos. **Beberlo con curiosidad, prestando atención a su tipicidad y carácter vallisto**.

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



RESERVA SHIRAZ 2018

COMPOSICION VARIETAL: SHIRAZ 100 %. Elaborado con uvas cultivadas a 2300 msnm.

VISTA: Profundidad de color, rojo guinda muy intenso, tiene un gran brillo y limpidez.

NARIZ: La nariz ofrece recuerdos de frutas pasas, higos y frutas en licor como cerezas al marrasquino, enmarcados en notas intensas de chocolate y café (aportadas por el roble).

BOCA: Tiene una entrada de boca amplia y apenas golosa, de cuerpo medio-alto y paso untuoso; refrenda las sensaciones maduras, con correcta acidez y taninos aún algo trabados que sostienen una larga persistencia.

Es un vino muy equilibrado que muestra su potencia y estructura, es un vino con potencial de guarda.

MARIDAJE: Un vino para abrir hoy acompañando platos de sabores intensos, como un cabrito asado o bien para guardar sin inconvenientes unos 3 o 4 años más. **(R.C.)**

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA RESERVA TANNAT 2018

COMPOSICION VARIETAL: TANNAT 100%. Elaborado con uvas cultivadas a 2300 msnm.
CRianza: En **madera 24 meses.**

VISTA: Intensidad colorante alta, es un **vino limpio**. Color **rubí** con destellos **violáceos**. Tonalidades **rojizas y matices levemente azulados y brillantes**. Lágrimas **muy presentes**, en gran cantidad y de **caída lenta**.

NARIZ: Tiene **notas balsámicas y florales** como eucaliptus, rosa. Notas especiadas, como **nuez moscada, canela**. Notas lácticas como **manteca**.

Aromas a vainilla, **caramelo toffee**. Tiene una **nariz con complejidad alta**.

BOCA: Es un vino que entra dulce. Tiene correcta **acidez, otorgando frescura**. **Taninos** presentes pero **muy bien amalgamados, envolventes**.

Leve **astringencia propia de la variedad, interesante** Vino **con estructura**, pero que no molesta al **paladar, con alcohol integrado**. **Final medio**.

Marida perfectamente con **carnes rojas, carnes de caza, embutidos, fiambres ahumados, queso suaves, vegetales asados**.

También con **postres cremosos con frutos rojos. Cream Brûlée**.



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



RESERVA TANNAT- SHIRAZ 2018

COMPOSICION VARIETAL: TANNAT 50 %, SHIRAZ 50%. Elaborado con uvas cultivadas a 2300 msnm.

VISTA: de color, rojo rubí muy intenso, con una gran vivacidad.

NARIZ: Seduce con una nariz de múltiples capas, donde se perciben en primera instancia los aportes de la crianza como cedro, tabaco, ahumado sutil; para luego de unos minutos en copa sorprenderse con evocaciones de especias, regaliz, frutas maduras, pasas de uva.

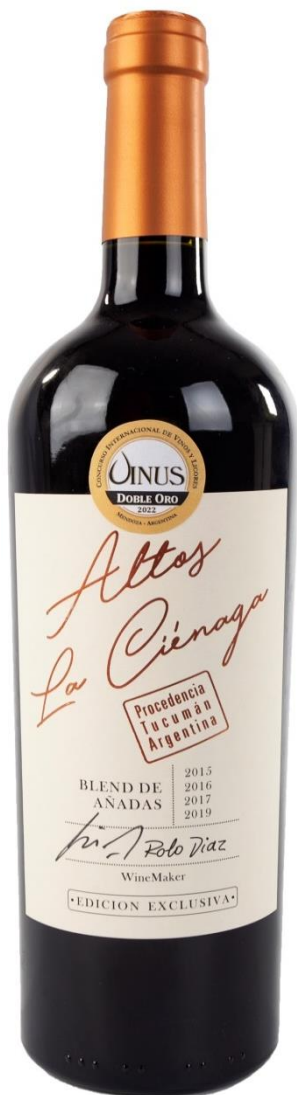
BOCA: Al llevarlo a la boca tiene entrada bien seca y paso fluido a pesar de su robusta estructura; desborda en sabor frutal y especiado, con acidez equilibrada y taninos mansos a pesar de su juventud.

Un vino para disfrutar copa a copa, sin apuro, percibiendo todos los matices que tiene para ofrecer.

MARIDAJE: Para ser acompañado con carnes rojas, pastas rellenas cremosas, guisados, quesos duros, postres con chocolate o frutos rojos. **(R.C.)**



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN BLEND DE AÑANDAS



Malbec 2015	1 barrica	Datos analíticos
Tannat 2016	1 barrica	Alcohol: 15 %
Shiraz 2017	1 barrica	PH: 3.7
Trivarietal 2019	1 barrica	Acidez total: 6.75 g/l

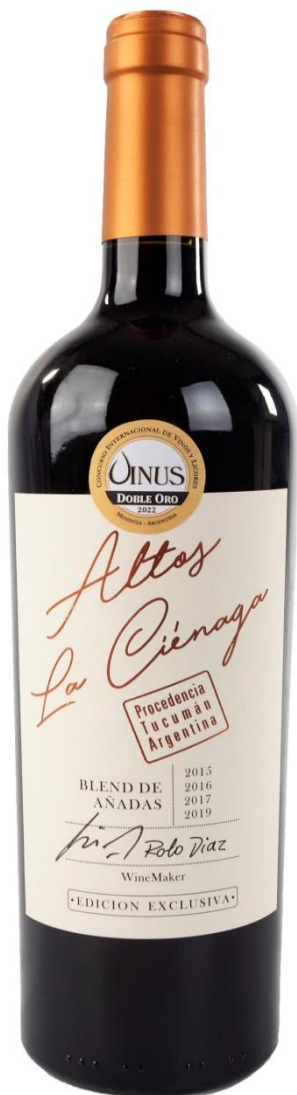
Este vino nació con la idea de mostrar parte de **la historia de ALTOS LA CIENAGA**, es una reseña de la vinificación de los distintos varietales a través del tiempo.

También, quisimos mostrar **el terruño tan particular**, porque el clima, suelo y la mano del hombre se conjugan para obtener frutos de gran calidad y una gran sanidad, sin que sean necesarias la aplicaciones de agroquímicos.

Así la idea se comenzó a plasmar, y en el **2015 comenzamos a reservar una barrica de Malbec 2015**, en el **2016** una barrica de **Tannat**, en el **2017** dejamos una barrica de **Shiraz** y por ultimo, una barrica del Trivarietal **Tannat-Shiraz-Malbec 2019**.

En todos los casos la elección se hizo porque se considero que eran **añadas donde se expresaban mejor los distintos varietales**.

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN BLEND DE AÑANDAS



VISTA: Limpio, brillante, color rubí, intensidad media +.

NARIZ: En nariz se siente presencia de pimienta negra, **especies dulces como vainilla**. Se perciben **aromas vegetales y refrescantes como el eucalipto**. También podemos encontrar **aromas a cedro, a chocolate y a tabaco**.

BOCA: Sabor a frutas negras maduras como la ciruela, especias picante como pimienta negra y a tabaco. Tiene una **buena persistencia**.

Es un vino **equilibrado, de muy buena calidad**, para beber ahora, con **potencial de guarda**.

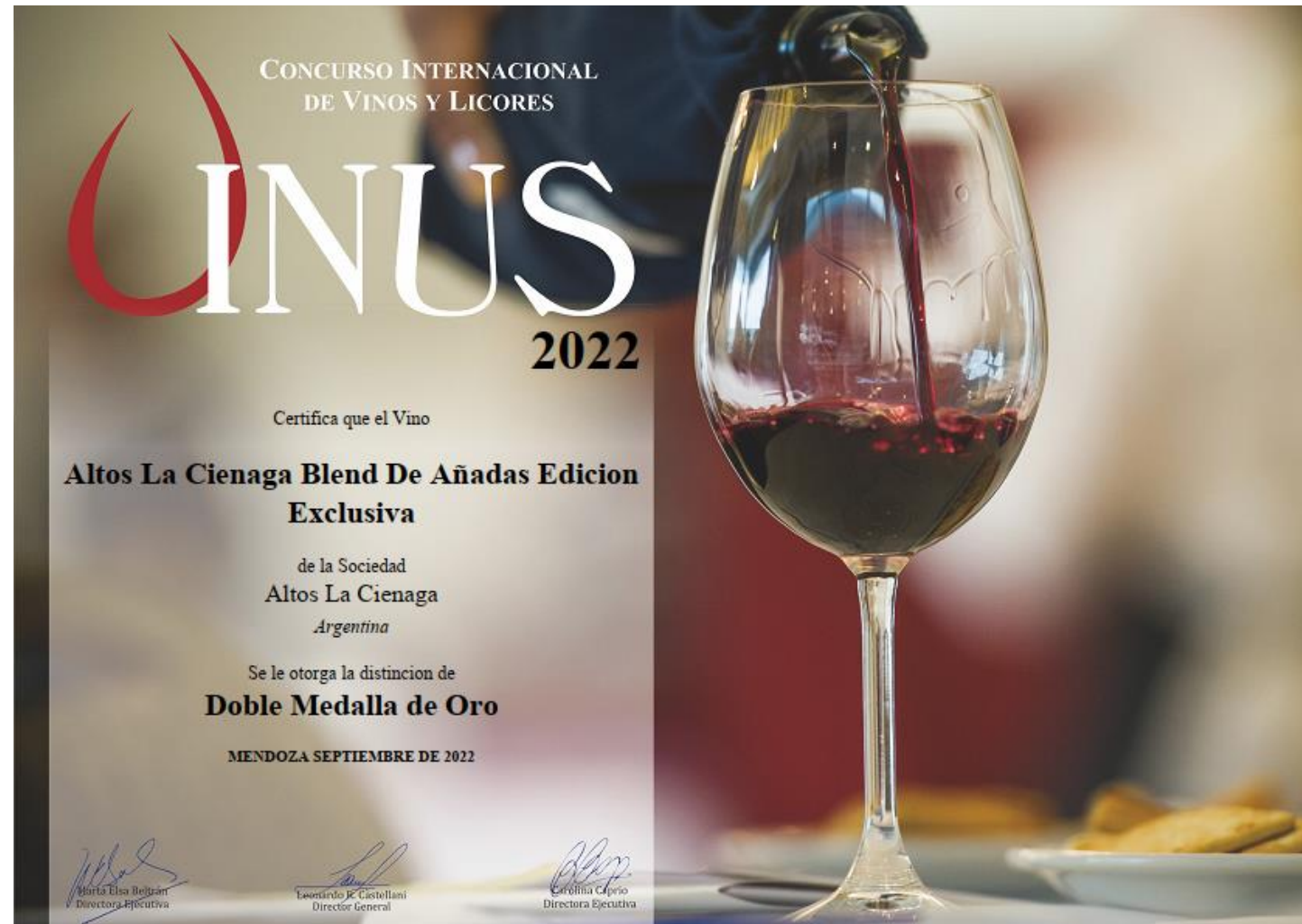
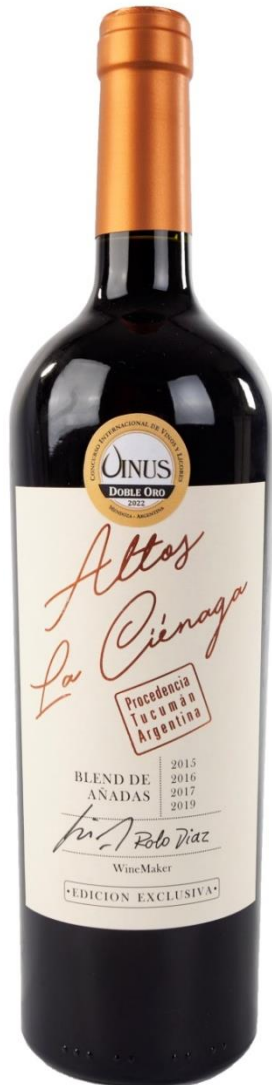
Expresivo en nariz con muy buena evolución.

El paso del tiempo en barrica y la estiba en botella le proporcionaron **volumen, estructura y complejidad**. La madera está presente reforzando la identidad del lugar.

MARIDAJE: Carnes rojas asadas, a la parrilla, con mayor tenor graso (entraña, bife de chorizo), embutidos, **carnes al horno adobadas con diferentes especias**.

Postres con porcentajes de cacao mayores a 70%.

ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



ALTOS LA CIENAGA COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN



**ALTOS LA CIENAGA
COLALAO DEL VALLE - TUCUMAN**



GRACIAS POR SU ATENCION