

VALLE CALCHAQUÍ - ARGENTINA

marketiib

[está escrito]

2025



VINOS EMBLEMAS

Emblem wines

VINO DE ALTURA / High altitude wine
Valle Calchaquí / Calchaquí Valley
Argentina



MALBEC



CABERNET
SAUVIGNON



TORRONTÉS



TORRONTÉS
DULCE



ROSÉ

VINOS DE ALTURA - VALLES CALCHAQUIES - CALCHAQUIES

2024

malbec



FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Maktub
Varietal / Variety	Malbec
Cosecha / Harvest	2024
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml. / 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	13,40 %
Azúcar residual / Sugar	3,00 g/l
Acidez total / Acidity	6,45 g/L
PH	3,38
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Carnes rojas, quesos y pastas. It goes well with red meats, cheeses and pasta.

Viñedos Malbec 30 años a 1900 msnm, conducción en espaldero cordón bilateral, 2600 plantas por ha, riego por goteo. Producción 12.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN / Maceración prefermentativa a 6°C 48 horas, fermentación alcohólica entre 24°C y 28°C durante 10 a 12 días, maceración posfermentativa 10 días aproximadamente.

VISTA / Color rojo rubí intenso con matices violáceos y tonos negros.

NARIZ / Frutado con notas de frutos rojos maduros, pimienta y especias.

BOCA / Entrada con taninos dulces y maduros con equilibrada acidez. Largo y armónico final.

Malbec 30-year vineyards at 1900 meters above sea level, bilateral framed conduction system, 2,600 plants per hectare, drip irrigation. Production 12,000 kg per hectare.

WINEMAKING / re-fermentation maceration at 6°C for 48 hours, alcoholic fermentation between 24°C and 28°C for 10 to 12 days, post-fermentation maceration for approximately 10 days.

VIEW / Intense ruby red color with violet hues and black tones.

SMELL / Fruity with notes of ripe red fruits, pepper and spices.

TASTE / Entry with sweet and ripe tannins with balanced acidity. Long and harmonic ending.

VINOS DE ALTURA - VALLES CALCHAQUÍES

2024

cabernet
sauvignon



FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Maktub
Varietal / Variety	Cabernet Sauvignon
Cosecha / Harvest	2024
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml. / 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	13,50 %
Azúcar residual / Sugar	3,00 g/l
Acidez total / Acidity	6,18 g/L
PH	3,53
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Carnes rojas, quesos y pastas. It goes well with red meats, cheeses and pasta.

Viñedos 30 años a 1900 msnm, conducción en espaldero cordón bilateral, 2.600 plantas por ha, riego por goteo. Producción 10.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN / Maceración prefermentativa a 6°C 48 horas, fermentación alcohólica entre 24°C y 28°C durante 10 a 12 días, maceración posfermentativa 10 días aproximadamente.

VISTA / Color rojo intenso con matices rubí y tonalidades violáceas.

NARIZ / Aromas a frutos rojos maduros, se destacan las notas de pimienta, pimienta y especias.

BOCA / Boca impacta por su estructura de taninos dulces, suaves y redondos, fluido con equilibrada acidez, largo y persistente final.

Vineyards 30 years at 1900 meters above sea level, bilateral cordon trellis conduction, 2,600 plants per hectare, drip irrigation. Production 10,000 kg per hectare.

WINEMAKING / Pre-fermentation maceration at 6°C for 48 hours, alcoholic fermentation between 24°C and 28°C for 10 to 12 days, post-fermentation maceration for approximately 10 days.

VIEW / Intense red color with ruby hues and violet tones.

SMELL / Aromas of ripe red fruits, notes of paprika, spices.

TASTE / Palate good structure of sweet and round tannins, fluid with balanced acidity with a long and persistent finish.

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

SEJES - VINOS DE ALTURA - VALLES CALCHAQUÍ

2024



torrontés

Marca / Brand	Maktub
Varietal / Variety	Torrontés
Cosecha / Harvest	2024
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml./ 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	11,80 %
Azúcar residual / Sugar	1,8 g/l
Acidez total / Acidity	6,18 g/L
PH	3,25
Temperatura de servicio / Service temperature	8 - 10° C
Gastronomía / Gastronomy	Carnes blancas, quesos, mariscos y pescados. It goes well with white meats, cheeses, seafood and fish.

Viñedos 40 años a 1900 msnm, conducción en parral doble cordón pitoneado, 1.600 plantas por ha, riego por goteo. Producción 17.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN / Molienda, maceración en frío 6 hs y prensado, desborre estático a 6 °C 24 horas, fermentación alcohólica entre 15°C y 18°C durante 10 a 12 días.

VISTA / Brillante y limpio con pálidos tonos amarillos verdosos.

NARIZ / Aromático con notas de durazno blanco, flores de azahar y frutos tropicales.

BOCA / Fresco de buena acidez.

Vineyards 40 years old at 1900 meters above sea level, conduction in double pitoned cordon vines, 1,600 plants per hectare, drip irrigation. Production 17,000 kg per hectare.

WINEMAKING / Grinding, cold maceration for 6 hours and pressing, static overflow/ sediment filtration at 6°C for 24 hours, alcoholic fermentation between 15°C and 18°C for 10 to 12 days.

VIEW / Bright and clean with pale greenish yellow tones.

SMELL / Aromatic with notes of white peach, orange blossom and tropical fruits.

TASTE / Fresh with good acidity.

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Maktub
Varietal / Variety	Torrontés dulce / Sweet Torrontés
Cosecha / Harvest	2024
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml. / 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	10,20 %
Azúcar residual / Sugar	59 g/l
Acidez total / Acidity	7,41 g/L
PH	3,14
Temperatura de servicio / Service temperature	8 - 10° C
Gastronomía / Gastronomy	Aperitivos, quesos y postres. It goes well with appetizers, cheeses and desserts.

Viñedos 40 años a 1900 msnm, conducción en parral doble cordón pitoneado, 1.600 plantas por ha, riego por goteo. Producción 17.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN / Molienda, maceración en frío 6 hs y prensado, desborre estático a 6°C 24 horas, fermentación alcohólica entre 15°C y 18°C durante 10 a 12 días.

VISTA / Pálidos tonos amarillos verdosos, brillante.

NARIZ / Aromático con notas de durazno blanco, miel y pomelo rosado.

BOCA / Fresco de buena acidez, redondo y equilibrado.

Vineyards 40 years old at 1900 meters above sea level, conduction in double pitoned cordon vines, 1,600 plants per hectare, drip irrigation. Production 17,000 kg per hectare.

WINEMAKING / Grinding, cold maceration for 6 hours and pressing, static overflow / sediment filtration at 6°C for 24 hours, alcoholic fermentation between 15°C and 18°C for 10 to 12 days.

VIEW / Pale greenish yellow tones, bright.

SMELL / Aromatic with notes of white peach, honey and pink grapefruit.

TASTE / Fresh with good acidity, round and balanced.

VINOS DE ALTURA - VALLES CALCHAQUÍES

2024



Torrontés dulce

2024



ROSÉ

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Maktub
Varietal / Variety	Rosé
Cosecha / Harvest	2024
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml. / 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	9,30 %
Azúcar residual / Sugar	45 g/l
Acidez total / Acidity	6,3 g/L
PH	3,5
Temperatura de servicio / Service temperature	10 - 13° C
Gastronomía / Gastronomy	Marida bien con postres como bizcochos de limón, pastel de chocolate, crepe con chocolate fundido.

VINIFICACIÓN / 99% torrontes – 1% malbec.

POTENCIAL DE GUARDA / 1 año.

VISTA / A la vista se presenta con un color rosado muy atractivo y seductor

NARIZ / En nariz, impactan sus aromas a frutos rojos frescos, acompañados por un toque floral a violetas que caracterizan al Malbec de esta región y de frutos de frambuesas

BOCA / Vino delicado, con aromas frescos y frutados, con una acidez refrescante y equilibrado, de buena estructura y final vivaz.

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Maktub
Varietal / Variety	Reserva Malbec 100%
Cosecha / Harvest	2023
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml./ 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	14,50 %
Azúcar residual / Sugar	3,6 g/l
Acidez total / Acidity	6,20 g/L
PH	3,25
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Carnes rojas, quesos y pastas. It goes well with red meats, cheeses and pasta.

Viñedos 10 años a 1900 msnm, espaldero con cordón bilateral , riego por goteo. Cosecha manual en cajas de 20 kg.

VINIFICACIÓN / Corrección de Ph, maceración pre-fermentativa, de 15 días con fermentación controlada a 22°-28° C, con Fermentación maloláctica controlada e inducida.

VISTA / Vino con un intenso y atractivo rojo violáceo, de color negro profundo con aspecto límpido y brillante.

NARIZ / Gran complejidad e intensidad, sus descriptores aromáticos, se expresan primero con notas frutadas, el recuerdo de frutos rojos maduros como ciruela, y también de frutos negros , taninos suaves y la complejidad que le da la FML , aportados por su paso en roble durante 12

meses.

BOCA / Muy Intensa, con taninos marcados , dulce con final suave, buenas caudalias, su intensidad se percibe con su largo de boca , persistente. De buena acidez que lo acompaña todo el tiempo en su larga expresión. El sabor en boca, junto con la acidez presente que acompaña con total equilibrio.

Típico vino de altura, que con el paso del tiempo va a lograr un excelente equilibrio de aromas delicados y estructura marcada, con toque maduro que remiten al lugar, Taninos finos y consistentes.

VINOS DE ALTURA - VALLE CALCHAQUÍ

malbec



Reserva

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

Marca / Brand	Maktub
Varietal / Variety	Reserva Cabernet Sauvignon
Cosecha / Harvest	2023
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml./ 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	13,60 %
Azúcar residual / Sugar	1,8 g/l
Acidez total / Acidity	6,30 g/L
PH	3,7
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Comidas regionales, carnes rojas, quesos y pastas. It goes well with regionals meals, red meats, cheeses and pasta.

Viñedos 10 años a 1900 msnm, espaldero con cordón bilateral , riego por goteo. Cosecha manual en cajas de 20 kg.

VINIFICACIÓN / Molienda, maceración en frío 6 hs y prensado, desborre estático a 6 °C 24 horas, fermentación alcohólica entre 15°C y 18°C durante 10 a 12 días.

CRIANZA EN BARRICA / El 50% del vino tiene paso por barrica de roble francés durante 12 meses.

VISTA / Color rojo intenso con matices rubí y tonalidades violáceas.

NARIZ / Intensidad aromática , donde se destacan las especies, como pimienta roja y pimienta negra, está acompañada por deijos de frutos rojos

BOCA /Armonioso y equilibrado en boca con buena acidez, estructura y taninos elegante.

VINOS DE ALTURA - VALLE CALCHAQUÍ

cabernet



reserva



PARAJE EL PUESTO
SANTA MARÍA CATAMARCA- ARGENTINA

RUTA NACIONAL 40 KM 4408
ANGASTACO - SALTA - ARGENTINA

www.bodegaquebradadelasflechas.com