



FINCA MACHUCA
BODEGA

CATÁLOGO DE VINOS

MÁS INFORMACIÓN → WWW.FINCAMACHUCA.COM.AR

FINCA MACHUCA

Somos una bodega *boutique* de la **provincia de Jujuy**, el extremo más al norte de la Argentina.



FINCA MACHUCA

La finca se emplaza en la localidad de **La Ovejera, Monterrico**, en pleno corazón de los '*Valles templados*', a 860 mts de altura sobre el nivel del mar, 24°28'02" de latitud sur y 65°06'01" longitud oeste. De su superficie total de 130 hectáreas, destinamos una hectárea y media a la plantación de vides de cepas como **Merlot, Cabernet Franc, Malbec** y **Pinot Noir**. El micro clima, las bondades y propiedades de la tierra, la amplitud térmica y la disponibilidad hídricas de la zona, le otorgan a nuestro terruá y sus frutos sabor y una calidad únicos.

Tenemos altos estándares de producción que van desde los cuidados y el abono del campo, hasta la utilización de técnicas ancestrales e implementación de tecnologías de avanzada. Además, nuestro proceso de vinificación es **100% trazable y sustentable, de inicio a fin.**

La creación de nuestros vinos es la manera de expresar las particularidades de nuestra tierra, del clima, las personas que trabajan en ella, la historia y nuestras raíces. Dan valor a nuestros antepasados, los reconocen, y agradecen todo lo que nos transmitieron:

El **amor** a la **familia**, al **trabajo**, a la **tierra**.



FINCA MACHUCA

Nuestro PINOT
NOIR es *Diferente*



PINOT NOIR

Igual a nada. Diferente a todo.

Alcohol **15,1%**

INV S **1964237**

POR MAYOR

CONSUMIDOR FINAL

COSECHA

2021

AGOTADO

2022

2023

2024

NOTAS DE CATA

VISTA

Vino limpio y brillante, color rubi con reflejos granates, intensidad media.

EN NARIZ

Con aromas a especie como la pimienta negra, la madera de pino es quizás el aroma más relevante dado su guarda, también se pueden destacar aromas a hierbas frescas como helecho y té negro.

EN BOCA

En boca presenta un ataque semiseco, con taninos en crecimiento que detonan sensaciones amables. Armónico con percepción de frutas rojas como frutilla y cerezas. Persistencia elegante con dejo a pimienta negra.

ACOMPAÑAN BIEN



Carnes rojas, blancas y cordero.



Risotto de hongos, quesos o pastas.



Comida oriental con sabores umami.



Queso brie o gruyère, van como piña.



Un chocolate amargo le queda de 10.

SE TOMA



Solo o en compañía de alguien. Entre los **12°** y **16°**. Si no hay cava, **20 minutos** a la heladera.



FINCA MACHUCA

Nuestro MALBEC
es *Delicado*



MALBEC

No hay mucho que decir del sabor que nos distingue en el mundo.

Alcohol **13,3%**

INV **S1964236**

POR MAYOR

CONSUMIDOR FINAL

COSECHA

2021

2022

2023

2024

NOTAS DE CATA

VISTA

Violáceo brillante, con reflejos púrpuras.

EN NARIZ

Expresivo con buen caudal de frutos rojos y dejes balsámicos. Complejo de aromas a café, chocolate, madera y nueces.

EN BOCA

Aborda el paladar con presencia, de taninos firmes y cuerpo medio. Es brioso y armónico, con buena frescura. Regusto frutado ¡Para explorar sensaciones!

ACOMPAÑAN BIEN



Las carnes rojas, estofados o guisos.



El asado es lo que mejor le va.



Pasta o lasaña, mejores amigos.

SE TOMA



Entre los **14°** y **17°**. Si no hay cava, **15/20 minutos** en heladera y está.



FINCA MACHUCA

Nuestro BLEND
es *Equilibrado*



BLEND

70% Cabernet Franc, 30% Merlot. Mezcla de notas frutales y de hierbas. Es el sabor del valle jujeño.

Alcohol **12,8%**

INV **S1964235**

POR MAYOR

CONSUMIDOR FINAL

COSECHA

AGOTADO

2021

2022

2023

2024

NOTAS DE CATA

VISTA

De color rojo rubi con destellos granate, brillante e intenso un corte genuino de los valles que combinan lo mejor de cada uva.

EN NARIZ

En nariz cautiva con tonos frutales, tostados y tabaco. También se define el aroma de suelo de bosque, que transportan a los amaneceres propios de los valles en donde se ubica nuestra finca.

EN BOCA

Es amplio y envolvente, de paladar fresco con taninos suaves. sabores a chocolate, miel de caña y té que detonan un final medio.

ACOMPañAN BIEN



Bife de lomo, lo que mejor le va.



Risotto de hongos, quesos o pastas.



Queso Camembert, 10 puntos.



Con empanadas de carne cortada a cuchillo.



Un chocolate amargo le queda de 10.

SE TOMA



Un vaso todos los días (hace bien al corazón). Entre los **12°** y **16°**. Si no hay cava, **20 minutos** en heladera y está.





FINCA MACHUCA

Nuestro ROSADO de
PINOT es *Versátil*



ROSADO

Se adapta a cualquier paladar, y combina con un sin fin de sabores.

Alcohol **10%**

INV **S2033638**

POR MAYOR

CONSUMIDOR FINAL

COSECHA

AGOTADO

2021

2022

2023

2024

NOTAS DE CATA



VISTA

Limpio, brillante, color piel de cebolla o rosa/salmón claro.



EN NARIZ

Frutado, aromas a frutas blancas como pelón blanco, banana, y frutas rojas como cereza. También un sutil aroma a flor de naranjo.



EN BOCA

Vino seco, con un buen equilibrio entre acidez y dulzura, ofreciendo una sensación fresca y vibrante en boca. Los sabores reflejan los aromas de fruta blanca y rojas. Con un final limpio y refrescante con persistencia frutal

ACOMPañAN BIEN



Chocolates semiamargos.



La acidez del limón, donde sea.



Postres con frutilla o duraznos.



Pescados frescos. Ceviche. Y mariscos.



Platos mediterráneos. Ensalada griega, tabule o hummus de garbanzo.

SE TOMA



Fresco, en copa, y con gente linda. Entre los **3°** y **6°**. Al frezzer unos **20 minutos** y está listo.





FINCA MACHUCA

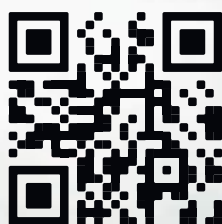
BODEGA

CINTIA MACHUCA

3885846833

GONZALO MACHUCA

3885846832



Para más información escaneá el código QR