



ANTROPO
WINES

BRIO DIAM
ANTROPO
WINES



En diciembre del 2020, jóvenes apasionados por la vitivinicultura, *crearon la primera bodega urbana* de San Salvador de Jujuy: ***Antropo Wines***.

Con la ventaja de no estar atados a viñedos propios, Antropo puede expresar en cada botella, diferentes terroirs, siendo este, el objetivo principal de sus fundadores, quienes recorren los distintos lugares de la provincia y conectados con las últimas tendencias, producen un vino con mirada joven y apasionada.

Antropo
Vino del ser humano.

ANTROPO
WINES

Actualmente en Jujuy se producen vinos en dos regiones principales. La primera es en los Valles Templados, comprendida entre los **500 y 1300 msnm**, con precipitaciones de entre los **500 y 900 mm** por año, elevadas temperaturas estivales y altas HR. Estas características permiten iniciar la vendimia en los últimos días de diciembre o primeros días de enero. **Sus vinos son de perfil tropical, herbales, buena acidez y frescura.**

La segunda región vitivinícola es la Quebrada de Humahuaca. Es una zona montañosa de geografía accidentada donde la viticultura se realiza entre los **2000 y 3000 msnm**, una de las más altas del mundo. Con escasas precipitaciones (200 mm anuales), alta radiación, poca nubosidad y alta amplitud térmica. Además, sus suelos son pedregosos, arenosos, con bajo contenido de materia orgánica y una composición mineral diversa, con presencia de calcáreos en algunas zonas. muy diversos. No obstante, existe gran heterogeneidad edáfica y microrregiones con condiciones únicas.

Estos factores afectan a la uva y al vino de diversas maneras:

Las bayas son más pequeñas, de piel más gruesa, con una pepita grande y la pulpa, donde se concentran los azúcares, logra altas concentraciones de azúcares, permitiendo obtener **vinos de mayor grado alcohólico. Los vinos son muy expresivos en nariz, con alta intensidad colorante**, debido a la elevada concentración de antocianos en la pulpa, buena acidez natural, por la amplitud térmica, taninos complejos y textura en boca.



ANTROPO
CLARETE

2023

Arg



ANTROPO
CLARETE

CLARETE

Es una cofermentación de Syrah (80%) y Chardonnay (20%) con racimo entero, ambas uvas provenientes del Valle Templado. Fermentación con levaduras nativas. La misma inició en acero inoxidable y culminó en barricas de roble francés y americano. Luego fue criado por 7 meses en las mismas barricas, con batoneos periódicos para mantener las borras en suspensión.

Es un vino tinto fresco, frutado con notas a granada y frutos rojos, de equilibrada acidez natural, ideal para tomar fresco, resultando en un tinto de verano, elegante, debido a su fermentación y crianza en barrica de 225 litros.

Alcohol: 12,9 %

- ***Grado Alcohólico: 11,6%***