



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.



Vino naranjo sin
llo de lias
el tiempo filtrar

NARANJO SIN FILTRAR



Lio de Lias

Fujun



NARANJO SIN FILTRAR

Lio de Lías es un vino naranjo, turbio, sin filtrar, elaborado a partir de uvas 100% torrontés de la Quebrada de Humahuaca, en una finca ubicada a los 2.777 m.s.n.m.

Sobre su elaboración:

La cosecha se realizó en forma manual y se procedió a realizar una molienda e inmediata fermentación con pieles a bajas temperaturas, realizando pisoneos diariamente también de forma manual.

Terminada la fermentación, iniciamos un proceso de maceración post fermentativa por un tiempo prolongado, buscando mantener un buen contacto del vino con las pieles de la uva.

Este vino, luego de la maceración, fue criado por 6 meses en barricas de roble donde

.

Por último embotellamos nuestro naranjo sin filtrar y sin estabilizar logrando un vino complejo, super aromático y característico, donde se pueden visualizar las lías las cuales aportarán aun mayor complejidad.

- **Grado Alcohólico: 11,2%**
- **Disponibles 1492 botellas**

lio de lias

Fuji



Torrontés varanajo sin filtro

Tempo - 246 de 1492

BOTELLAS

2023

ANTROPO
WINES