



MIRALUNA

VIÑEDOS DE GRAN ALTURA
2600 MSNM > CERCA DEL SOL

La identidad de nuestra tierra se transmite a las vides y a sus frutos,
y de allí a cada uno de nuestros vinos.

El resultado son vinos de gran personalidad y carácter, auténticos y
fieles a su origen en el Alto Valle Calchaquí.

MIRALUNA > CACHI | SALTA | ARGENTINA



EKEKO

TORRONTES / SAUVIGNON BLANC

Alcohol: 13,5%.

Acidez total: 6

PH: 3,5

Producción: 2500 botellas.

AÑADA 2025

Composición: 70% Torrontés - 30% Sauvignon Blanc.

Propiedad: Valle Calchaquí

Terruño: 1700/2000 msnm.

Cosecha

Febrero/Marzo.

Recolección manual en gamelas de 15 kgs.

Características climáticas: Verano caluroso con gran disminución de temperatura durante las noches.

Enología

Elección manual de bayas en mesa de selección.

Maceración y fermentación por separado, en tanques de 20 hl respectivamente.

El corte se lleva a cabo una vez finalizada la fermentación de ambas cepas.

Crianza en tanques de acero inoxidable, sin paso por barricas.

Clarificado natural - Filtrado bajo - Estiba: 8 meses.

Notas de cata

Vista: Límpido y brillante, de un sutil color verde amarillo.

Nariz: De buena potencia aromática. Destacan sus notas a flores blancas y hierbas frescas.

Boca: Entrada refrescante, con buena presencia de acidez y un final largo.

Temperatura de servicio: entre 6° y 8° C.



MIRALUNA

VIÑEDOS DE GRAN ALTURA
2600 MSNM > CERCA DEL SOL

EKEKO

MALBEC | MERLOT

ALCOHOL: 15%.
ACIDEZ TOTAL: 5,83.
PH: 3,87
PRODUCCIÓN: 6.500 BOTELLAS.
AÑADA 2023

Composición: 84% Malbec - 16% Merlot

Finca Miraluna - Finca las Arcas - Cachi.

2600 msnm, pie de montaña, arido, seco, 180 mm de agua por año, suelo franco arenoso con piedras lajas.

Cosecha

Entre la 2da quincena de marzo (Merlot) y la 1ra semana de abril (Malbec).

Recolección manual en gamelas de 15 kgs.

Características climáticas: Verano caluroso con gran disminución de temperatura durante las noches. Eso se traduce en pieles gruesas, buena presencia de taninos, elevado tenor azucarino y una correcta acidez al momento de la cosecha.

Enología

Maceración y fermentación por separado, en tanques de 100 y 50 hl respectivamente, con dos remontajes diarios durante la primera semana.

El corte se lleva a cabo una vez finalizada la fermentación de ambas cepas.

Fermentación maloláctica y posterior crianza en tanques de acero inoxidable por 12 meses. - Clarificado natural - Filtrado bajo.

Estiba: 8 meses.

Notas de cata

Vista: Límpido y brillante, de un joven color rojo violáceo.

Nariz: De buena potencia aromática y carácter frutal. Un vino complejo, donde destacan sus notas a frutos rojos y negros, flores violetas, pimientos maduros y una leve sensación refrescante que recuerda al alcanfor.

Boca: Entrada amable, de buena estructura y volumen con una acidez que lo equilibra y le aporta frescura. Al final, su recuerdo es prolongado y persistente.

Temperatura de servicio: entre 14° y 16° C.



MIRALUNA
VIÑEDOS DE GRAN ALTURA
2600 MSNM > CERCA DEL SOL



MERLOT

HIGH ALTITUDE VINEYARDS

CACHI | ARGENTINA

Alcohol: 15%.
Acidez total: 5,89.
PH: 3,7.
Producción: 3.000 botellas.
AÑADA 2022

Composición: 100% Merlot

Propiedad: Finca Miraluna - La Aguada - Cachi.

Terruño: 2600 msnm. Suelo franco arenoso con piedras lajas.

Cantidad de plantas: 1.500 unidades.

Año de plantación: 2008.

Rendimiento: 3.700 kg.

Cosecha

2da quincena de marzo.

Recolección manual en gamelas de 15 kgs.

Características climáticas: Verano caluroso con gran disminución de temperatura durante las noches. Eso se traduce en pieles gruesas, buena presencia de taninos, elevado tenor azucarino y una correcta acidez al momento de la cosecha.

Enología

Maceración y fermentación en tanque de 50 hl con dos remontajes diarios durante la primera semana. Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza en barricas de robles francés de 225 lts de 2do 4to uso durante 12 meses.

Clarificado natural - Filtrado bajo.

Estiba: 12 meses.

Notas de cata

Vista: Límpido y brillante, de un intenso color violáceo con destellos rojizos.

Nariz: De buena potencia aromática y tipicidad varietal, donde se destacan notas a fruta roja y un refrescante aroma a menta y alcanfor propios de la cepa, seguido de frutos negros como la frambuesa y el casis. Sumado a eso, el paso por barricas le aporta complejidad con notas de vainilla y especias.

Boca: Entrada sedosa, de llamativa estructura, taninos finos y una acidez presente que se funden en perfecto equilibrio. Su final es sumamente agradable y persistente.

Temperatura de servicio: entre 14° y 16° C.



MIRALUNA
VIÑEDOS DE GRAN ALTURA
2600 MSNM > CERCA DEL SOL



MALBEC

HIGH ALTITUDE VINEYARDS

CACHI | ARGENTINA

Alcohol: 14,8%.

Acidez total: 5,68.

PH: 3,8.

Producción: 13.000 botellas.

AÑADA 2022

Composición: 100% Malbec

Propiedad: Finca Miraluna - La Aguada - Cachi.

Terruño: 2650 msnm. Suelo franco arenoso con piedras lajas.

Año de plantación: 2008.

Cosecha

1ra semana de abril.

Recolección manual en gamelas de 15 kgs.

Características climáticas: Verano caluroso con gran disminución de temperatura durante las noches. Eso se traduce en pieles gruesas, buena presencia de taninos, elevado tenor azucarino y una correcta acidez al momento de la cosecha.

Enología

Elección manual de bayas en mesa de selección.

Maceración y fermentación en tanque de 100 hl con tres remontajes diarios durante la primera semana. Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza en barricas de robles francés de 225 lts de 2do y 3er uso durante 12 meses.

Clarificado natural. - Filtrado bajo.

Estiba: 8 meses.

Notas de cata

Vista: Límpido y brillante, de un intenso color rojo y destellos rubíes.

Nariz: De buena potencia aromática y carácter frutal, donde se aprecian notas de frutas negras maduras; seguidas por recuerdos a pimientos rojos y especias locales como el ají molido. En segundo plano se manifiestan notas típicas de la crianza en barrica como el regaliz y el café, que le aportan complejidad.

Boca: De entrada amable y cuerpo medio, sus componentes se encuentran en perfecta armonía y su final es largo y persistente.

Temperatura de servicio: entre 14° y 16° C.



MIRALUNA

VIÑEDOS DE GRAN ALTURA
2600 MSNM > CERCA DEL SOL

MALBEC RESERVA

HIGH ALTITUDE VINEYARDS

CACHI | ARGENTINA

ALCOHOL: 15%.
ACIDEZ TOTAL: 5,80.
PH: 3,8.
5.000 BOTELLAS
AÑADA 2020

Composición: 100% Malbec.

Propiedad: Finca Miraluna - La Aguada - Cachi.

Terruño: 2650 msnm. Suelo franco arenoso con piedras lajas.

Año de plantación: 2008.

Cosecha

2da semana de abril.

Recolección manual en gamelas de 15 kgs.

Características climáticas: Verano caluroso con gran disminución de temperatura durante las noches. Eso se traduce en pieles gruesas, buena presencia de taninos, elevado tenor azucarino y una correcta acidez al momento de la cosecha.

Enología

Elección manual de bayas en mesa de selección.

Maceración y fermentación en tanque de 100 hl con tres remontajes diarios durante la primera semana.

Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza en barricas de robles francés de 225 lts de 1er uso durante 12 meses.

Clarificado natural.

Filtrado bajo.

Estiba: 12 meses.

Notas de cata

Vista: Límpido y brillante, de un intenso color rojo guinda y destellos rubíes.

Nariz: De gran potencia aromática y carácter frutal. Destacan sus notas a frutos negros y rojos bien maduros como la ciruela y la cereza; seguido por aromas a especias como el regaliz y la vainilla, y notas balsámicas que hablan de su paso por barricas.

Boca: Entrada sedosa, de gran estructura y notable equilibrio, acidez integrada y un final largo y persistente.

Temperatura de servicio: entre 14° y 16° C.



MIRALUNA
VIÑEDOS DE GRAN ALTURA
2600 MSNM > CERCA DEL SOL



30 Lunas

GRAN CORTE

Alcohol: 15,8%.

Acidez total: 5,80.

PH: 3,79.

Producción: 3.300 botellas.

Composición: 70% Malbec - 30% Merlot

Propiedad: Finca Miraluna - La Aguada - Cachi.

Terruño: 2650 msnm. Suelo franco arenoso con piedras lajas.

Cosecha

Entre la 2da quincena de marzo (Merlot) y la 1ra semana de abril (Malbec).

Recolección manual en gamelas de 15 kgs.

Características climáticas: Verano caluroso con gran disminución de temperatura durante las noches. Eso se traduce en pieles gruesas, buena presencia de taninos, elevado tenor azucarino y una correcta acidez al momento de la cosecha.

Enología

Elección manual de bayas en mesa de selección. Maceración y fermentación en tanque de 40 hl con tres remontajes diarios durante la primera semana. Fermentación maloláctica en barricas. Crianza en barricas de robles francés de 500 lts de 1er uso durante 30 meses.

Clarificación natural - Filtrado bajo - Estiba: 30 meses.

Notas de cata

Vista: Límpido y brillante, de un intenso color rojo guinda y destellos rubíes.

Nariz: De gran potencia aromática y carácter frutal. Destacan sus notas a frutos negros maduros, pimientos asados; seguido por aromas a especias como el regaliz y la vainilla y notas balsámicas que hablan de su paso por barricas.

Boca: Entrada sedosa, de gran estructura y notable equilibrio, acidez integrada y un final largo y persistente.

Temperatura de servicio: entre 14° y 16° C.



MIRALUNA
VIÑEDOS DE GRAN ALTURA
2600 MSNM > CERCA DEL SOL



Tata Días

GRAN MALBEC

Alcohol: 15,8%.

Acidez total: 5,80.

PH: 3,79.

Producción: 3.000 botellas

AÑADA 2018

Composición: 100% Merlot

Propiedad: Finca Miraluna - La Aguada - Cachi.

Terruño: 2650 msnm. Suelo franco arenoso con piedras lajas.

Parcelas: 0.80 - el corral - La Antena

Cantidad de plantas: 3000 unidades.

Año de plantación: 2008.

Cosecha

Entre la 2da quincena de marzo (Merlot) y la 1ra semana de abril (Malbec).

Recolección manual en gamelas de 15 kgs.

Características climáticas: Verano caluroso con gran disminución de temperatura durante las noches. Eso se traduce en pieles gruesas, buena presencia Maduraciones prolongadas.

Enología

Samgría del 25% del volumen, Maceración y fermentación por separado en tanques de 50 hl respectivamente, con dos remontajes diarios durante la primera semana. Sombro sumergido 15 días - Clarificado natural- Filtrado bajo.

30 meses en barricas de 500 litros de roble Frances 1er Uso

Estiba: 24 meses.

Notas de cata

Vista: Límpido y brillante, de alta intensidad colorante, con un profundo color rojo guinda y destellos rubíes.

Nariz: De notable potencia aromática y grandísima complejidad. Sus aromas evocan hierbas frescas y frutas rojas maduras, como ciruela, frambuesa y cassis; posteriormente afloran delicadas notas lácticas que recuerdan a la crema de leche y la manteca, seguido de profundos recuerdos a notas terciarias que denotan su largo paso por barricas.

Boca: De entrada abocada. Corpulento, masticable, con todos sus componentes en perfecto equilibrio y un final muy largo y persistente.

Temperatura de servicio: entre 14º y 16º C.



MIRALUNA

VIÑEDOS DE GRAN ALTURA
2600 MSNM > CERCA DEL SOL