

REGIÕES
VITIVINÍCOLAS
de Norte a Sul

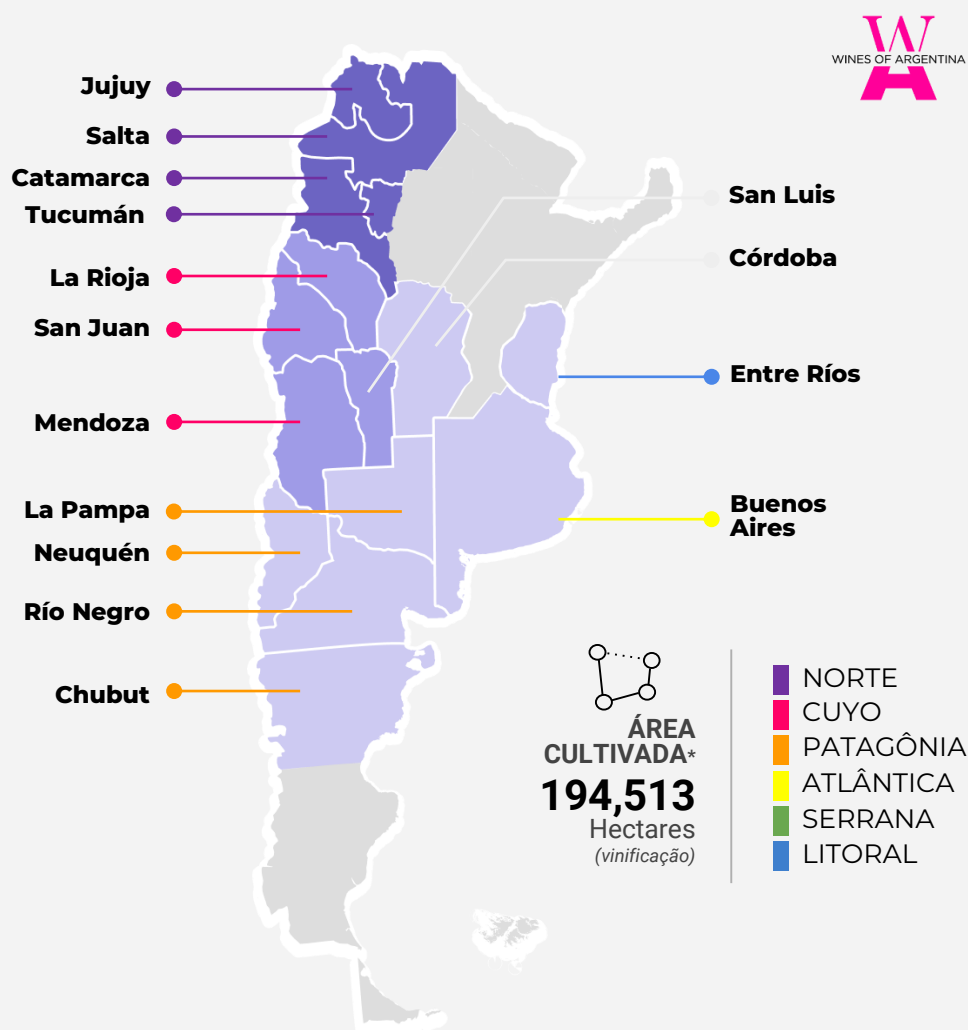


REGIÕES VITIVINÍCOLAS na Argentina

As regiões vitivinícolas tradicionais da Argentina estão localizadas em uma **extensa faixa que atravessa o país de norte a sul**, ao pé da Cordilheira dos Andes.

Nos últimos anos, os **produtores estenderam os limites do vinho argentino** para o oeste, nas alturas, e para o sul em busca de temperaturas mais baixas, e para o leste, próximo ao Oceano Atlântico.

Regiões vitivinícolas não tradicionais também ganham relevância no centro e nordeste do país, contribuindo para **mostrar a diversidade da Argentina**.



*Fonte: Instituto Nacional de Vitivinicultura Relatório Anual de Área (base congelada em 31/12/2021).

NORTE

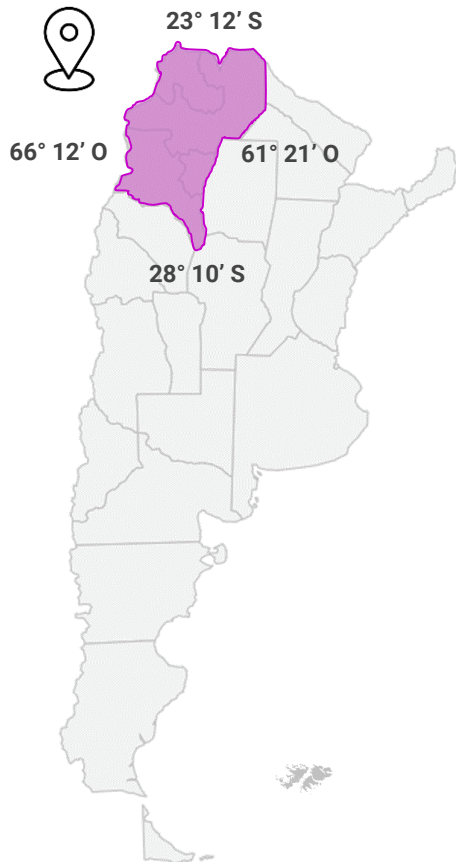


WINESOFARGENTINA.COM

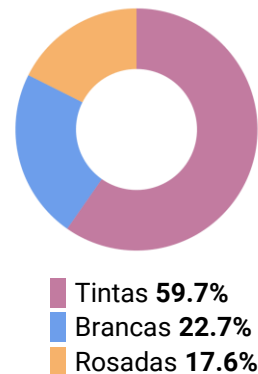
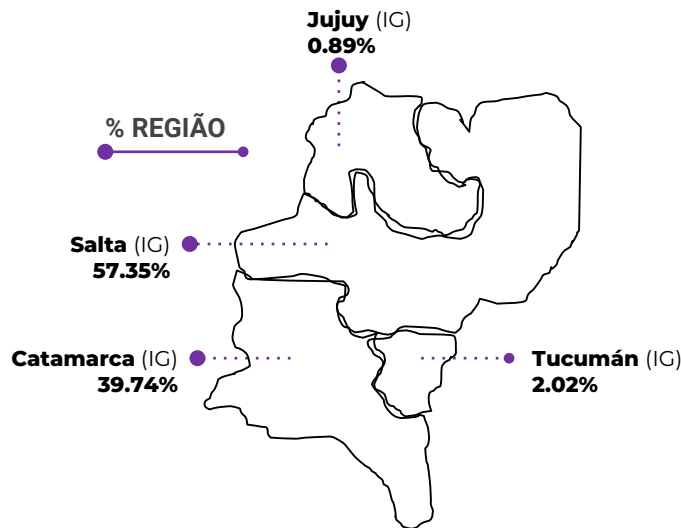
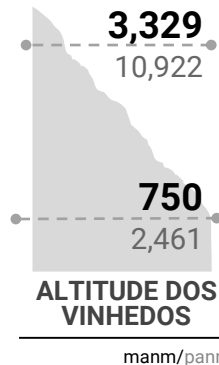
  [@winesofarg](https://twitter.com/winesofarg)

 [/winesofargentina](https://facebook.com/winesofargentina)

> REGIÃO NORTE



ÁREA
CULTIVADA*
6,285.2
Hectares
3.23%
do país



A região é atravessada por uma série de vales: os Vales Calchaquies (IG) e os localizados em Jujuy (Vales Templados e Quebrada de Humahuaca -IG).

Os vinhos da região apresentam notável influência do terroir, fortemente marcado pela altura, e grande caráter varietal. Embora a uva Malbec seja a variedade mais cultivada, o Torrontés é, por excelência, o emblema da região.

REGIÃO NORTE



VARIETADES

Distribuição por cor
(vinificação)*

ÁREA
CULTIVADA*
6,285.2
Hectares
3.23%
do país



Tintas **59.7%**
Bracas **22.7%**
Rosadas **17.6%**



PRINCIPAIS VARIETADES

- Malbec
- Torrontés Riojano
- Cereza
- Cabernet Sauvignon
- Syrah

REGIÃO NORTE	Hectares	% Total Variedade na Argentina	% Total Região
VARIETADES TINTAS	3.750,9	3,26%	59,68%
Malbec	2.038,7	4,40%	32,44%
Cabernet Sauvignon	801,5	5,81%	12,75%
Syrah	253,3	2,20%	4,03%
Bonarda	154,3	0,87%	2,45%
Tannat	148,8	17,49%	2,37%
Merlot	112,6	2,32%	1,79%
Cabernet Franc	49,2	3,14%	0,78%
Pinot Noir	28,7	1,44%	0,46%
Tempranillo	28,0	0,53%	0,45%
Petit Verdot	23,8	3,65%	0,38%
Outras variedades tintas	60,5	0,57%	0,96%
VARIETADES BRANCAS	1.427,0	4,13%	22,70%
Torrontés Riojano	1.254,0	16,95%	19,95%
Sauvignon Blanc	52,4	2,75%	0,83%
Chardonnay	41,9	0,73%	0,67%
Moscatel de Alejandria	24,5	1,14%	0,39%
Pedro Giménez	14,0	0,15%	0,22%
Chenin	10,9	0,66%	0,17%
Riesling	6,8	9,18%	0,11%
Viognier	4,6	0,70%	0,07%
Semillón	1,3	0,21%	0,02%
Outras variedades brancas	16,6	0,54%	0,26%
VARIETADES ROSADAS	1.107,3	2,47%	17,62%
Cereza	1.018,5	4,00%	16,20%
Criolla Chica	65,4	20,29%	1,04%
Criolla Grande	9,8	0,08%	0,16%
Criolla Mediana	0,1	1,33%	0,00%
Outras variedades rosadas	13,6	0,22%	0,22%

REGIÃO NORTE

Indicações Geográficas (IGs)

JUJUY

- Jujuy
- Quebrada de Humahuaca

SALTA

- Cachi
- Cafayate / Vale de Cafayate
- Molinos
- Salta
- San Carlos

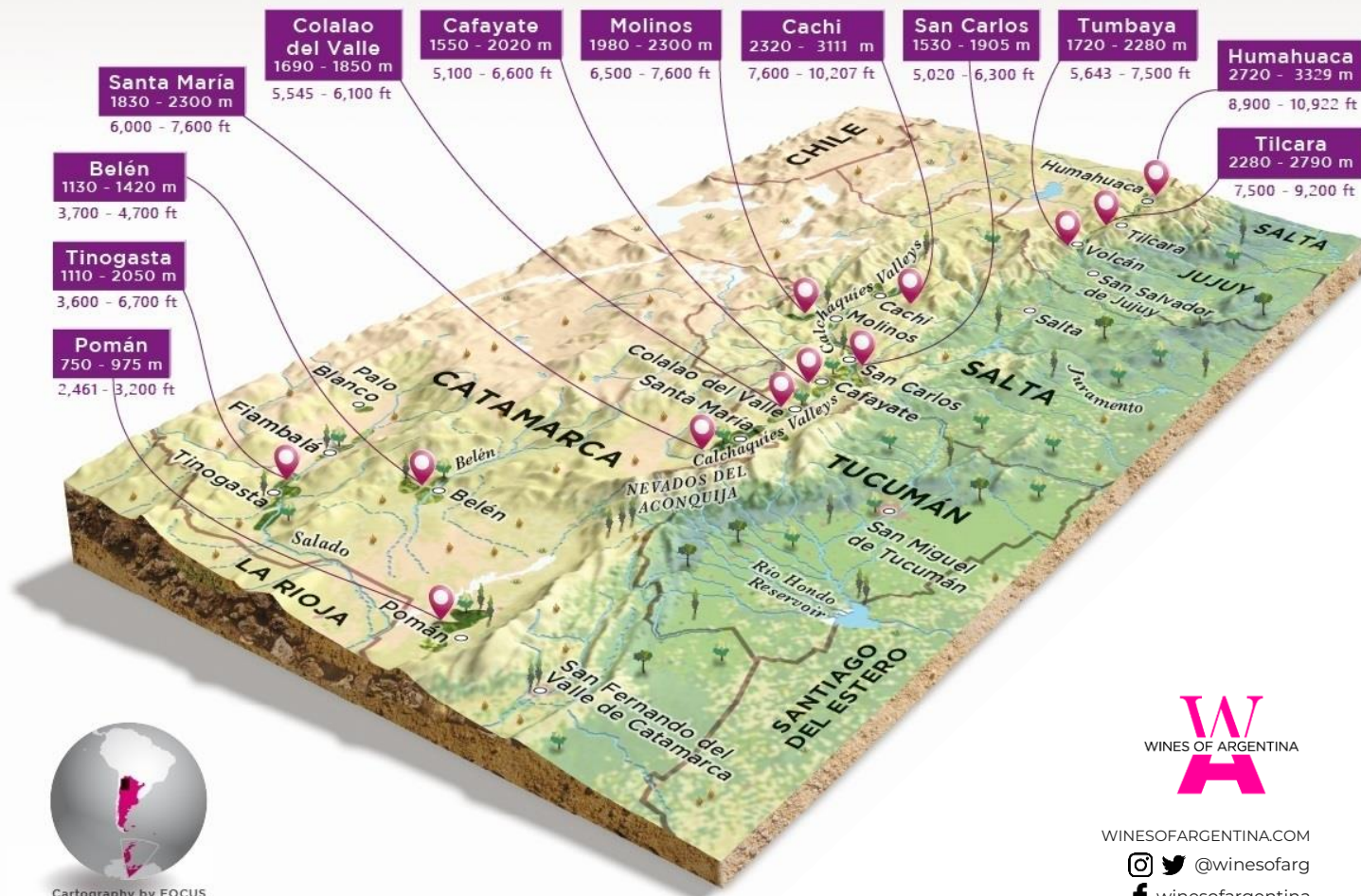
TUCUMÁN

- Tafí
- Tucumán

CATAMARCA

- Belén
- Catamarca
- Pomán
- Santa María
- Tinogasta

VALES CALCHAQUÍES



Cartography by FOCUS



WINESOFARGENTINA.COM

@winesofarg
winesofargentina



Explorando os **Vales Calchaquíes**



VALES CALCHAQUÍES IG

ÁREA
CULTIVADA
4,593.3
Hectares


2.36%
do país

- Sistema de vales entre montanhas de 270 km que atravessa 3 províncias: **Salta, Tucumán e Catamarca.**
- Formou-se há 5 milhões de anos com a ascensão das Serras de Quilmes e Aconquija.
- Mais de 2.000 anos de história Diaguita Calchaquí.
- Tradição vitivinícola desde o século XVIII.
- **Notável efeito do terroir:** Tintos com caráter & Torrontés.



- Os vinhedos vão desde **1.650 manm** (5.410 pés)) na base do vale, perto de Cafayate , até **3.111 manm** (10.201 pés de Altitude Máxima Payogasta , Cachi).
- Seis dos vinhedos mais altos da Argentina assentam-se nos Valles Calchaquíes ; comparado com outras regiões , constitui um **ponto elevado no mapa vitivinícola mundial.**
- A espessura da pele gerada pelas condições extremas de terroir dá lugar a um perfil gustativo diferencial comparado com outras regiões , com aromas fortes e especiados de azeitonas e frutas negras, notas herbáceas e taninos marcados





WINESOFARGENTINA.COM

  @winesofarg

 /winesofargentina