Burbujas de Altura

Burbujas de Altura: el espumante de Salta que conquista paladares internacionales.

jueves 4 de septiembre de 2025

ESCRITO POR MARIN WINES

En el corazón del noroeste argentino, a más de 1.700 metros sobre el nivel del mar, nace un espumante único: Burbujas de Altura, elaborado en Cafayate, provincia de Salta. Este terroir privilegiado, reconocido mundialmente por sus viñedos de altura, ofrece condiciones excepcionales para la producción de vinos frescos, intensos y con una marcada identidad.

Elaborado íntegramente a partir de la variedad Torrontés, cepa emblemática del norte argentino, este espumante se distingue por su perfume floral característico y su frescura vibrante. La vinificación se realiza bajo el tradicional método Champenoise, que otorga una burbuja fina, persistente y elegante, a la altura de los grandes espumantes del mundo.

Los suelos pedregosos, las grandes amplitudes térmicas y la pureza del aire de montaña potencian la expresión aromática del Torrontés, dando como resultado un espumante de marcada personalidad, con notas cítricas, florales y una acidez equilibrada que invita a otra copa.

Una oportunidad para los mercados internacionales

En los últimos años, los espumantes del noroeste argentino han comenzado a despertar el interés de importadores y consumidores internacionales, que buscan etiquetas originales y con historia. Burbujas de Altura representa esa conjunción entre tradición vitivinícola y modernidad, aportando un nuevo perfil de frescura a la mesa global.

Con un potencial de crecimiento en países de gran tradición en consumo de espumantes, como Bélgica, Países Bajos, Estados Unidos y el Reino Unido, este espumante de Torrontés se presenta como un hallazgo que combina exotismo, calidad y competitividad.

CONTACTO: MARIN WINES

wines@lmarinfoods.com