

LIBARNA

Bianco

Blend de Blancas

Vinos naturales de baja intervención enológica



BODEGA: Finca las Glicinas

DENOMINACION DE ORIGEN: Paraje Altamira.

WINEMAKER: Bernardo Bossi

COMPOSICIÓN VARIETAL: Blend de blancas. 80 % Semillon – 20 % Chardonnay.

AÑADA: 2020

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Terroir: Paraje Altamira

Altitud 1100 msnm.

Suelo pedregoso arenoso, con canto rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósitos calcáreos adheridos.

Viñedo uvas Chardonnay plantado sobre “pie franco”, viñedo uvas Semillon injertado sobre pie franco de uvas Malbec. Conducidos en espaldero alto, con dirección Sur-Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar. Hileras seleccionadas con baja intervención, con tratamiento natural con respeto por la naturaleza y el ambiente.

EDAD DEL VIÑEDO: 15 años.

Riego: agua proveniente del deshielo de la Cordillera de los Andes. Sistema de distribución de riego por goteo.

PRODUCCIÓN: 60-80qq/ha, con una densidad de plantación de 5000 plantas por hectárea.

COSECHA: Manual, a primeras horas de la mañana, en cajas de 15 Kg. El momento de cosecha es determinado por degustación de bayas, haciendo foco en la acidez, frescura y desarrollo de precursores aromáticos.

VINIFICACIÓN: Una vez la uva en la bodega, se efectúa una selección manual de racimos.

El racimo entero es prensado suavemente en una prensa neumática, cuidando en todo momento de evitar el contacto del jugo con el oxígeno. EL mosto obtenido se enfría inmediatamente por debajo de 10 °C, y se deja en el tanque de acero inoxidable durante 24 horas, posterior a esto se trasiega el líquido claro, apartándolo del fondo de borras.

Fermentación con levaduras naturales por debajo de 15 °C de temperatura.

Un 10 % del volumen total de este vino fermenta en barricas usadas de roble francés, donde también se cría durante 6 meses.

CRIANZA: Una vez culminada la fermentación, el vino queda en el mismo tanque durante 6 meses, con temperatura controlada para evitar el desarrollo de la fermentación maloláctica.

Se efectúan movimientos de borras periódicamente para lograr un mayor volumen en boca y complejidad aromática. Cumplido este tiempo se mezcla con el vino fermentado y criado en barricas para su posterior fraccionamiento.

FECHA DE EMBOTELLADO: Noviembre de 2020.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12,0 % v/v

Acidez: 6,5

pH: 3,35

Az. Residual: 1,8

NOTAS DE CATA: Color amarillo con destellos verdosos. En nariz se presenta floral y frutado, con presencia de flor de azar, duraznos blancos y ciertas notas cítricas. Leves deijos de tabaco y vainilla se hacen presente en la copa al cabo de unos minutos. En boca se presenta fresco, equilibrado, con suaves notas a miel. La acidez siempre presente lo convierte en un vino persistente, de buen volumen, ideal para los mejores maridajes gastronómicos.