



FINCA LAS  
GLICINAS



[WWW.FINCALASGLICINAS.COM](http://WWW.FINCALASGLICINAS.COM)

# LIBARNA

ROSSO



PRODUCTORES INDEPENDIENTES DE  
PARAJE ALTAMIRA

SINGLE VINEYARD/ EDICIÓN LIMITADA DE BOTELLAS.

**BODEGA:** FINCA LAS GLICINAS

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Paraje Altamira, Los Chacayes.

**WINEMAKERS:** Santiago Caggiati, Julieta Núñez y Felipe Stahlschmidt.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:**

50% Malbec, 20 % Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot.

**AÑADA:** 2017

**CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:** Paraje Altamira: Altitud 1150 msnm. Suelo sumamente pedregoso, con cantos rodados aluvionales que presentan depósitos calcáreos adheridos a las rocas y que llegan hasta la superficie. Conducción Espaldero Alto en sentido Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar.

**EDAD DEL VIÑEDO:** 15 años.

**RIEGO:** Proveniente de agua de deshielo de los Andes, sistema de distribución de riego a manto.

**PRODUCCIÓN:** 80qq/ha.

**COSECHA:** Manual durante la última semana de Abril 2017 donde se priorizó la madurez de los taninos y la madurez de la fruta en las uvas Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Cosecha durante la última semana de Marzo para las uvas Merlot, se priorizó la acidez y la fruta en estas uvas. Selección manual en hileras especialmente dedicadas a este blend.

**VINIFICACIÓN:** Se realizó una maceración con un 20% de uvas con racimos enteros a temperaturas controladas durante 4 días. Inoculación con levaduras indígenas. Fermentación a temperaturas controladas, entre 22° y 26°, durante 7 días. Extracción de mosto-flor y prensado de racimos enteros en forma independiente; ambas de manera suave para lograr elegancia. Se produjo un ensamblaje del mosto-flor con el prensado de racimos enteros. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés reconvertidas. Estabilización de color por la presencia de orujos de los racimos enteros sin otra intervención.

**CRIANZA:** En barricas de roble francés rectificadas durante 18 meses.

**CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN:**

Clarificación y estabilización natural. Filtración suave previo al embotellado.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Octubre de 2018

**ALCOHOL:** 14,2 v/v

**AZÚCAR RESIDUAL:** 0,29

**ACIDEZ TOTAL:** 5,52

**PH:** 3,87

**ESTIBA:** 10 meses en botella.

**NOTAS DE CATA:**

Es un vino con alta intensidad y de cuerpo intermedio por el contacto con la madera. En nariz sobresalen notas a tabaco y chocolate junto con notas especiadas. También notas a pimienta roja, ciruela y violetas, pimienta y eucalipto. Sobresalen algunas notas herbáceas. En boca se muestra con buena persistencia y un retrogusto muy amable a frutos y hierbas. Es un vino con muchas capas aromáticas y perfiles gustativos de naturaleza compleja. Es un vino con baja intervención enológica y realizado de forma artesanal, su color persiste por haber sido macerado y vinificado con racimos completos, los cuales le otorgan complejidad aromática y en notas frutadas, balsámicas y herbáceas en el paladar.