



FINCA LAS
GLICINAS



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.