

BODEGA

FINCA LAS GLICINAS

TERROIR

PARAJE
ALTAMIRA.

ALTITUD

1150
msnm.

EDAD DEL VIÑEDO

20 años.

RIEGO:

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

PRODUCCIÓN:

80qq/ha.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Ubicación 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.

COSECHA: Cosecha manual durante la primer semana del mes de marzo. Este vino está compuesto por un blend de malbec y barbera d'Asti, las cuales se cosechan en una misma etapa para ser cofermentadas.

VINIFICACIÓN: Este vino está realizado a través del método de maceración carbónica. Con ello se busca que la fermentación sea intracelular, con el objetivo de lograr un vino aromático y delicado. Puesto que esta fermentación se hace a bajas temperaturas, en la primer semana entre 15 y 16 C° y luego durante 20 días a temperaturas controladas de 25° C, se logran aromas intensos y delicados con notas frutadas. Posteriormente, se prensa y se integran el vino con la gota que surge de los granos que se van rompiendo, logrando así un vino de estructura media pero con mucha intensidad y personalidad.



LIBARNA

ROSSO AMABILE 2022

NOTAS DE CATA: En nariz sobresalen notas a frutos rojos, ciruelas, frambuesas y notas florales como malvón. En boca fresco con acidéz equilibrada, pequeñas chispas sutiles que potencian la frescura de las expresiones frutadas de este vino.

WINEMAKERS

José Spisso

FECHA DE EMBOTELLADO:

Octubre 2022

COMPOSICIÓN VARIETAL

90 % Malbec
10% Barbera D'Asti

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,3%

WWW.LIBARNAWINES.COM

 /libarnawines

