

## 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](http://WWW.LIBARNAWINES.COM)

 /libarnawines

