

BODEGA

FINCA LAS GLICINAS

TERROIR

PARAJE
ALTAMIRA

ALTITUD

1150
msnm.


CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Paraje Altamira: Altitud 1150 msnm. Suelo sumamente pedregoso, con abundante presencia de canto rodados en la superficie del terreno. El material calcáreo, característico del terroir, se encuentra en abundancia en el suelo, pero principalmente adherido a las piedras. Conducción en espaldero alto con sentido de plantación Sur - Norte, para aprovechar la mayor cantidad de luz solar.

COSECHA: Cosecha Manual, en cajas de 15 Kg y a primeras horas de la mañana, durante la primera semana de marzo. La determinación del momento de cosecha está en base a la acidez y notas frutales de la uva.

VINIFICACIÓN: Se separa el jugo de las pieles al ingresar la uva. Prensado suave y del mosto se hace un desborre a las 24 horas. Fermentación con levaduras indígenas a 16°C. Durante el proceso de fermentación alcohólica se llega a 15 gramos de azúcar por litro y se procede al embotellamiento. Continúa en botella el proceso de fermentación hasta que se llega a 2.6 gramos de azúcar por litro. Se ubican las botellas en posición invertida hasta el invierno donde el vino se estabiliza naturalmente por el frío del invierno. Cuando las temperaturas alcanzan niveles por debajo de 0°C y luego de 4 meses se procede al degüelle separando la borra gruesa. No se procede a realizar filtración. Gasificado natural.

WWW.LIBARNAWINES.COM

 /libarnawines

VINOS
NATURALES

BAJA INTERVENCIÓN
ENOLÓGICA.

EDAD DEL VIÑEDO

6 años
(Petit Verdot)

20 años
(Ruché)

RIEGO:

Proveniente de agua de deshielo de los Andes, sistema de distribución de riego por goteo..

PRODUCCIÓN:

80qq/Ha.



LIBARNA

PET NAT 2023

NOTAS DE CATA: A la vista color rojo escarlata atractivo, presenta un leve velo por la ausencia de filtración, no se observan sedimentos gruesos. al destaparlo no libera un exceso de espuma debido al proceso de degüelle lo cual lo hace muy atractivo para servirlo en la copa. Presenta burbujas finas. En nariz notas a frutos rojos donde sobresalen notas a frutillas maduras, frambuesa y grosellas rojas. En boca entrada muy amable con una explosión de sabores a frutos rojos como frutilla madura, frambuesa, cereza roja y grosella roja. Intenso, puro y delicado. fresco con acidez equilibrada, y muy rico.

WINEMAKERS

José Spisso

COMPOSICIÓN VARIETAL

95 % Petit Verdot
5 % Ruché

FECHA EMBOTELLAMIENTO

Ultima semana Agosto 2023

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,8 v/v

Acidez total: 6,26 g/l

pH 3.38

Azúcar residual: 2.6 g/l

 FINCA LAS
GLICINAS