

## BODEGA

# FINCA LAS GLICINAS

### TERROIR

PARAJE  
ALTAMIRA

### ALTITUD

1100 msnm.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Suelo pedregoso arenoso, con canto rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósitos calcáreos adheridos. Viñedo uvas Chardonnay plantado sobre "pie franco", viñedo uvas Semillón injertado sobre pie franco de uvas Malbec. Conducidos en espaldero alto, con dirección Sur - Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar.

**COSECHA:** Cosecha manual, a primeras horas de la mañana, en cajas de 15 Kg. El momento de cosecha es determinado por degustación de bayas, haciendo foco en la acidez, frescura y desarrollo de precursores aromáticos.

**VINIFICACIÓN:** Una vez la uva en la bodega, se efectúa una selección manual de racimos. Las cuatro variedades fueron cofermentadas en pequeñas vasijas de 500 litros. Este tipo de vinos se fermenta con las pieles, lo que ocasiona en todo el proceso, las cualidades tan particulares. Fermentación a temperatura de cava (15-17 °C), dejando un largo periodo de tiempo en contacto el líquido con la parte sólida. Es necesario un seguimiento minucioso para evitar desviaciones de índole oxidativas y/o microbiológicas.



### EDAD DEL VIÑEDO

16 años.

### RIEGO:

Agua proveniente del deshielo de la Cordillera de los Andes. Sistema de distribución de riego por goteo.

### PRODUCCIÓN:

60-80qq/ha

con una densidad de plantación de

5000

plantas por hectárea.



# LIBARNA

## ARANCIONE 2021

**CRIANZA.** Una vez determinada la culminación de la maceración, el vino obtenido es madurado en barricas de roble francés durante 6 meses.

Se efectúan movimientos de borras periódicamente para lograr un mayor volumen en boca y complejidad aromática.

**NOTAS DE CATA:** Color anaranjado pálido. En nariz se presenta agradable floral, madreselva, los aromas a cáscara de naranja invaden nuestra nariz, al cabo de unos segundos comienza a aparecer una importante nota a duraznos blancos. En boca se presenta fresco, y de gran estructura, cáscara de mandarina. La acidez siempre presente lo convierte en un vino persistente, de buen volumen, ideal para los mejores maridajes gastronómicos.

### WINEMAKERS

Bernardo Bossi Bonilla.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

60% Semillón  
30% Chardonnay  
10% Sauvignon Blanc

**ALCOHOL:** 13%

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2 g/L

**ACIDEZ TOTAL:** 7 g/L

**pH:** 3,4

**FECHA DE**

**EMBOTELLADO:**

Octubre 2021

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

 /libarnawines

