

 FINCA LAS  
GLICINAS



WWW.FINCALASGLICINAS.COM

*Ciruelo*

BLEND  
2016

  
PRODUCTORES INDEPENDIENTES DE  
PARAJE ALTAMIRA

SINGLE VINEYARD/ EDICIÓN LIMITADA DE BOTELLAS.



**BODEGA:** Finca las Glicinas

**DENOMINACION DE ORIGEN:** Paraje Altamira.

**WINEMAKERS:** Julieta Núñez, Felipe Stahlschmidt.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:**

Malbec 50% - Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet Franc 25%.

**AÑADA:** 2016

**CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:** Paraje Altamira: Altitud 1100 msnm. Suelo pedregoso arenoso, con cantos rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósitos calcáreos adheridos. Conducción espaldero alto sentido Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar. Tareas culturales manuales específicas para lograr un gran vino, con raleo temprano de racimos y selección de los mismos.

**EDAD DEL VIÑEDO:** 15 años Pie Franco.

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

**PRODUCCIÓN:** 80qq/ha.

**COSECHA:** Manual tercera semana de Marzo y primera semana de Abril 2016, dependiendo de cada variedad. Se priorizó la fruta y madurez de taninos. Selección manual.

**VINIFICACIÓN:** Maceración en frío durante 2 días. Inoculación de levaduras seleccionadas. Micro-fermentaciones durante 20 días a temperaturas controladas de 26°C. Bazuqueo (*punching*) a través de trabajos de extracción muy suaves protegiendo la fruta. Post-fermentación en contacto con pieles durante 5 días para obtener más cuerpo. Fermentación maloláctica en barriles de roble con movimientos de lías para obtener gordura en boca.

**CRIANZA:** En barricas de roble mix de roble francés y americano de tercer uso durante 12 meses. Posteriormente los varietales integrados en el blend se criaron durante 10 meses en barricas de roble mix francés y americano. Tiempo total de crianza en barricas 22 meses.

**CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN**

Clarificación natural, filtración suave previo al embotellado.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Noviembre de 2018

**ALCOHOL:** 13,2 v/v

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,50

**ACIDEZ TOTAL:** 5,3

**PH:** 3,70

**ESTIBA:** 18 meses en botella.

**NOTAS DE CATA:** Color rubí violáceo con destellos brillantes, lágrimas, que se deslizan y permanecen en la copa con tonos violáceos suaves. En nariz paleta compleja de aromas herbáceos entremezclados con frutos rojos y negros, presencia de leves notas especiadas. En boca sobresalen notas florales y herbáceas, junto con notas frutadas, balsámicas y levemente especiadas. Con buena acidez y volumen, persistente y con retrogusto a frutas. La madera le otorga suaves notas chocolate, muy bien integrada no sobresale. En el paladar se aprecian notas minerales suaves, que expresan su origen en el terroir del Paraje Altamira. Es un vino con marcada frescura, acidez equilibrada y de gran elegancia.