

**FINCA LAS GLICINAS**

Robert Parker  
WINE ADVOCATE  
2020

90 PTS.



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

**Ciruelo**

**CABERNET SAUVIGNON**  
2017

**PIPA**  
PRODUCTORES INDEPENDIENTES DE  
PARAJE ALTAMIRA

SINGLE VINEYARD/ EDICIÓN LIMITADA DE BOTELLAS.



**BODEGA:** Finca las Glicinas

**DENOMINACION DE ORIGEN:** 85% Paraje Altamira + 15% Los Chacayes.

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

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Cabernet Sauvignon.

**AÑADA:** 2017

**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. Los Chacayes: Altitud 1150 msnm. suelo pedregoso. Conducción espaldero alto sentido Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar.

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

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

**PRODUCCIÓN:** 80q/ha.

**COSECHA:** Manual tercera semana de Abril 2017. Se priorizó la fruta y madurez de taninos. Selección manual.

**VINIFICACIÓN:** Maceración en frío durante 2 días. Inoculación de levaduras seleccionadas. Micro-fermentaciones durante 15 días, a temperaturas controladas de 24°C. Bazuqueo (*punching*) a través de trabajos de extracción muy suaves, para mantener 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 18 meses.

**CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN**

Clarificación natural, filtración suave previo al embotellado.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Noviembre de 2018

**ALCOHOL:** 14,3 v/v

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,80

**ACIDEZ TOTAL:** 5,4

**PH:** 3,70

**ESTIBA:** 6 meses en botella.

**NOTAS DE CATA:** Color rubí oscuro con destellos brillantes, gotas largas, lágrimas que se deslizan y permanecen en la copa con tonos violáceos intensos. En nariz paleta compleja de aromas a notas a pimienta negra y pimientos rojos. Las notas de chocolate entremezcladas con frutos rojos y berries se asocian con un final ahumado, con expresión a cuero. En boca sobresalen notas piracénicas donde predomina la pimienta negra, pimientos rojos y ciruelas entremezcladas con berries. La madera le otorga suaves notas a chocolate, con notas ahumadas; muy bien integrada y no sobresale. La textura de este vino está caracterizada por taninos suaves típicos de Paraje Altamira. El porcentaje menor de las uvas de Los Chacayes le aportan notas a arbustos silvestres típicos de la zona, arrastrados por los vientos de la Cordillera de los Andes, que potencian las notas piracénicas de los pimientos. Con buena acidez y volumen. Persistente y con retrogusto complejo de notas frutadas y piracénicas. En el paladar también se aprecian notas minerales suaves, que expresan su origen en el terroir del Paraje Altamira integrado a la expresión más salvaje de Los Chacayes.