

FINCA LAS GLICINAS

JAMES SUCKLING
TASTING REPORT 2019

90 PTS.

Robert Parker
WINE ADVOCATE
2020

92 PTS.

Descor ChadOS
2020

93 PTS.



Ciruelo

MALBEC
2017

PIPA
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: 100% Malbec.
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. Conducción espaldero alto sentido Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar.

EDAD DEL VIÑEDO: 15 años.

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

PRODUCCIÓN: 80qq/ha.

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

VINIFICACIÓN: Maceración en frío durante 4 días. Inoculación de levaduras seleccionadas. Micro-fermentaciones durante 8 días, a temperaturas controladas de 26°C a 28°C. Bazuqueo (*punching*) a través de trabajos de extracción muy suaves, protegiendo la fruta. Post-fermentación durante 5 días para obtener gordura en boca. Fermentación maloláctica en barriles de roble con movimientos de lías para obtener mayor cuerpo. 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: 1,42
ACIDEZ TOTAL: 5,4
PH: 3,74
ESTIBA: 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA:
Color rubí intenso con destellos brillantes, gotas largas, lágrimas, que se deslizan y permanecen en la copa con tonos violáceos. En nariz paleta compleja de aromas a frutos rojos y negros, con una expresión a ciruelas y frutos del bosque. En boca sobresalen las frutas rojas y negras, ciruelas maduras, cerezas y berries. 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.

WWW.FINCALASGLICINAS.COM