

 FINCA LAS
GLICINAS


2020
91 PTS.



WWW.FINCALASGLICINAS.COM

Jengibre

CHARDONNAY
2019


PRODUCTORES INDEPENDIENTES DE
PARAJE ALTAMIRA

SINGLE VINEYARD/ EDICIÓN LIMITADA DE BOTELLAS.

BODEGA: Finca Las Glicinas

DENOMINACION DE ORIGEN: Paraje Alrtamira

WINEMAKERS:

Julieta Núñez, Felipe Stahlschmidt y Luis Soria.

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% Chardonnay.

COSECHA: Manual primera semana de Marzo 2019. Se priorizó la fruta y madurez de taninos. Selección manual.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Paraje Altamira: Altitud 1100 msnm. Suelo sumamente pedregoso, con cantos rodados aluvionales que presentan depósitos calcáreos adheridos a las rocas y que llegan hasta la superficie. Conducción espaldero alto sentido Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar.

EDAD DEL VIÑEDO: 15 años.

PRODUCCIÓN: 50qq/ha.

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

VINIFICACIÓN: Prensado de uvas con escobajo a baja presión. Mosto flor separado en tanque de inoxidable y desbarrado por 3 días. Fermentado en barricas de roble francés de tercer uso reacondicionadas y con un tostado medio durante 22 días a 16°C durante 3 meses con movimientos suaves y diarios sobre lías para otorgarle más cuerpo. Trabajo de remontaje (*batonnage*) para darle más gordura en boca. Estabilidad tartárica natural.

CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN: Clarificación y estabilización natural en contacto con lías durante el frío del invierno. Filtración suave previo al embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO: Julio de 2019

ALCOHOL: 13,9 v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 3

ACIDEZ TOTAL: 7,5

PH: 3,3

ESTIBA: 3 meses en botellas

NOTAS DE CATA:

Amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz sobresalen notas cítricas, frutas blancas como peras y manzanas verde. También sobresalen notas florales. En boca se muestra sumamente fresco, se destaca su acidez y las notas minerales que reflejan su procedencia de Paraje Altamira y el micro terrior específico del viñedo. Nuevamente se expresan notas a frutas cítricas y blancas como peras, manzanas verdes y pelón blanco. Ligeras notas a tostadas ahumadas aparecen en el retrogusto. Es un vino con carácter floral y frutado, con delicada complejidad y leves notas especiadas otorgadas por su vinificación en barricas de roble. En boca se manifiesta estructurado, sedoso, de cuerpo medio y con un ligero final de textura redonda.