

FINCA LAS GLICINAS

Robert Parker
WINE ADVOCATE
2020

92 PTS.

Descor
ChadOS
2020

93 PTS.



WWW.FINCALASGLICINAS.COM

Jengibre

SEMILLÓN
2019



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% Semillón.

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

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO: Paraje Altamira: Altitud 1000 msnm. Suelo sumamente pedregoso, con cantos rodados aluvionales que presentan depósitos calcáreos adheridos a las rocas y que llegan hasta la superficie. Conducción Parral en sentido Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar.

EDAD DEL VIÑEDO: 50 años.

PRODUCCIÓN: 50qq/ha.

RIEGO:

Proveniente de agua de deshielo de los Andes, sistema de distribución de riego a manto.

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 mas 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: 14,2 v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8

ACIDEZ TOTAL: 7,3

PH: 3,1

ESTIBA: 3 meses en botellas

NOTAS DE CATA:

Amarillo verdoso con reflejos dorados. En nariz sobresalen notas cítricas predominando notas a lima, frutas blancas como peras y manzanas verde junto a notas a frutas como durazno, también aparecen notas vegetales y sobresalen notas florales. En boca se muestra sumamente fresco, con acidez equilibrada. Nuevamente se expresan notas a frutas cítricas como lima y frutas blancas como peras, manzanas verdes y pelón blanco, junto a notas vegetales como espárragos. Sobresalen notas minerales y tiene un final con notas a miel. Es un vino con carácter floral y frutado, con delicada complejidad, se manifiesta estructurado, sedoso, de cuerpo medio y con un ligero final de textura redonda. Su acidez es equilibrada y tiene persistencia en boca.