

FINCA LAS  
GLICINAS

Robert Parker  
WINE ADVOCATE  
2020

92 PTS.

Descor  
ChadOS  
2020

91 PTS.



WWW.FINCALASGLICINAS.COM

# TERCIOPELO BLEND 2017

SINGLE VINEYARD/ EDICIÓN LIMITADA DE BOTELLAS.

PIPA  
PRODUCTORES INDEPENDIENTES DE  
PARAJE ALTAMIRA



**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:** 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. 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 entre la primera semana y la tercera semana de Abril 2017, 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:** Febrero de 2019

**ALCOHOL:** 14,2 v/v

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,3

**ACIDEZ TOTAL:** 5,36

**PH:** 3,72

**ESTIBA:** 8 meses en botella.

**NOTAS DE CATA:** Color rubí violáceo 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 marcadas notas especiadas. En boca sobresalen notas especiadas de pimienta rosa y de pimientos asociadas a frutas negras y cassis. 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 de gran elegancia.