

FINCA LAS GLICINAS

Robert Parker
WINE ADVOCATE
2020

92 PTS.



WWW.FINCALASGLICINAS.COM

TERCIOPELO SYRAH 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: 100% Syrah.
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 primera 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 20 días, a temperaturas controladas de 26°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 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: Octubre de 2018

ALCOHOL: 14,6 v/v
AZÚCAR RESIDUAL: 2,1
ACIDEZ TOTAL: 6,1
PH: 3,55
ESTIBA: 12 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 una expresión a ciruelas maduras y mermelada de frutos del bosque con marcadas notas especiadas. En boca sobresalen notas especiadas asociadas a frutas negras, ciruelas maduras 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.