



La Linterna Cabernet Sauvignon

*Finca Las Mercedes,
Parcela #19 Valle de Cafayate*

COSECHA

2014

VARIETAL

100% CABERNET SAUVIGNON

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

4,706



NOTAS DE CATA

Este vino expresa con orgullo su lugar de origen, siendo el viñedo más al norte de toda la colección de la familia Bemberg. Comparada con la temporada anterior, la temporada 2014, levemente más fresca, hizo que el viñedo expresara aún más su carismática personalidad, en una fusión de intensidad y belleza. El núcleo de este vino, abundante en grafito, tonalidad negra retinta, grosellas y colmado de especias, es el primero en tomar la delantera, al tiempo que el Cabernet Sauvignon, proveniente de latitudes más al norte y de mayor altura, trae a primer plano su insignia inconfundible de pimienta rosa o aguaribay y pimientos rojos asados. Los dejos a lavanda y hojas de menta fresca contribuyen aún más a elevar la experiencia de este vino. Audaz, poderoso y con una presencia innegable, combina solidez y firmeza con una succulencia irresistible.

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca Las Mercedes se ubica a 1650 msnm, en los Valles Calchaquíes, Cafayate, Salta. El valle está enmarcado por la Sierra del Aconquija al este y las sierras de Quilmes al oeste, en una zona donde confluyen los ríos Calchaquí y Santa María y dan así origen a un microclima inconfundible que permite al viñedo ofrecer una tipicidad única. Un lugar donde la combinación de mañanas soleadas, tardes cálidas y templadas y marcada amplitud termal se traduce en vinos de sólida estructura tánica. La Parcela n.º 19, de donde se cosechan estas uvas, está ubicada en el extremo distal de uno de los conos aluviales del río Yachochuya.

SUELOS

El microterroir se compone de suelos arenosos y profundos, originados en rocas ígneas y metamórficas de tipo granito. La textura está representada por un 2 % de arcilla, 89 % de arena y 9 % de limo.

Varietal: Selección masal de Cabernet Sauvignon

Año de implantación: 1958

Sistema de conducción: Parral - Pie franco

Poda: Poda corta con cordón pitonado bilateral

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2.5 x 2.5 (1600 vides/ha)

Riego: Superficial por melga.



ELABORACIÓN

- Despalillado parcial
- Fermentación espontánea con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable
- Maceración utilizando 15 % de racimos enteros
- Durante la fermentación: pisoneos y remontajes diarios durante 4 semanas
- Prensado neumático suave
- Trasiego a barricas de roble francés de primer uso de 300 litros para la fermentación maloláctica y
- Crianza durante 18 meses
- Embotellado sin filtrar

Graduación alcohólica: 14.3 %

pH/acidez: 3.70 - 5.51 g/l

Azúcar residual: 3.28 g/l

Potencial de guarda:

Este vino evolucionará de manera positiva por hasta 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a una temperatura entre 16 y 18 °C.