



La Linterna Pinot Noir *Finca Las Piedras, Parcela #12 Los Arboles*

COSECHA

2014

VARIETAL

100% PINOT NOIR

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

4,304



NOTAS DE CATA

Las temperaturas moderadas que acompañaron a la temporada de crecimiento de estos excepcionales viñedos contribuyeron a profundizar la atractiva fragancia floral y calidad aromática de este vino, característica distintiva también en la cosecha anterior. Presenta aromas a frutillas silvestres, frambuesas y naranja sanguínea, que se conjugan con rosas rojas y dejos de nuez moscada picante. Se aprecian delicadas aristas herbáceas y deliciosas notas de lavanda, provenientes de la inclusión de los racimos enteros en la elaboración, que acentúan los aromas al tiempo que dejan entrever notas de sotobosque que con el tiempo emergerán con mayor intensidad. La presencia de taninos suaves que envuelven un corazón de notas minerales reminiscentes de pedernal y piedra triturada confirman la seriedad latente en este vino más allá de su amable belleza. Este Pinot Noir inmediatamente llama la atención y seduce con su fragancia y tensión, amalgamando inteligentemente delicadeza y una fuerza apacible y estructurada. Un vino elegante dotado de una belleza multifacética que tan solo espera ser descubierto.

Octubre, 2019

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca Las Piedras se ubica a 1300 msnm, en el distrito Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco. Al pie de la cordillera de los Andes, la finca se encuentra en un pequeño con aluvional originado por el arroyo Olmo, tributario secundario del río Las Tunas que, a su vez, aporta sus aguas al río Tunuyán.

Este viñedo posee un microclima único con mayores precipitaciones y nubosidad que la media en Mendoza.

SUELOS

Se trata de un microterroir donde los suelos franco-arenosos presentan un contenido de 3 % de arcilla, 90 % de arena y 7 % de limo distribuidos en distintos estratos. La primera capa, hasta los 60 cm de profundidad, no es pedregosa. El segundo estrato muestra 30 % de cantos rodados de gran tamaño, cuyo diámetro llega hasta los 50 cm. También se observa una capa compuesta de más de un 90 % de carbonato de calcio. Anteriormente, la parcela estaba cubierta por una gran cantidad de rocas de gran tamaño, que fueron removidas previo a la implantación. Los suelos presentan escasa capacidad de retención de agua.

Varietal: Pinot Noir clon 777, 115, 667, R4 – portainjerto 101-14M

Año de implantación: 2009

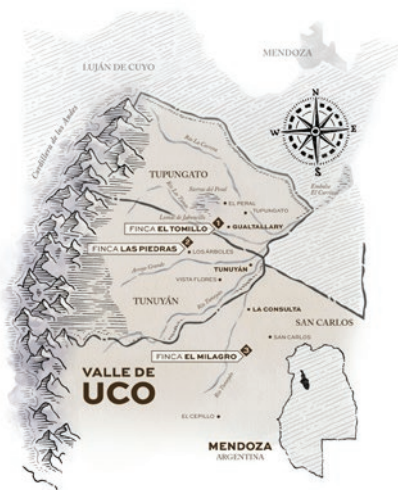
Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP)

Poda: Doble Guyot

Orientación de las hileras: Noroeste-Sureste

Densidad de plantación: Según el tipo de suelo, 2 x 1 (5000 vides/ha) y 2 x 0.87 (5747 vides/ha)

Riego: Ninguno



ELABORACIÓN

- Fermentación con un 15 % de racimos enteros y 85 % de uvas enteras, despalilladas, en fudres de roble francés de 60 hl, utilizando levaduras indígenas
- Tres pisoneos diarios durante el proceso de fermentación
- Posmaceración sobre hollejos
- Trasiego a barricas de Borgoña de primer y segundo uso para la fermentación maloláctica
- Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 300 litros de primer uso
- Leve filtración previa al embotellado

Graduación alcohólica: 14 %

pH/acidez: 3,58 – 5,66 g/l

Azúcar residual: 2,30 g/l

Potencial de guarda:

Este vino evolucionará de manera positiva por hasta 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a 16 °C.