



La Linterna Pinot Noir

*Finca Las Piedras,
Parcela #12 Los Arboles*

COSECHA
2015

VARIETAL
100% PINOT NOIR

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS
8.197



NOTAS DE CATA

La confianza ganada tras enfrentar el desafío de manejar este viñedo de altura sin riego se manifiesta en el éxito sostenido de cada una de las tres añadas. Es, de hecho, poco usual que esta variedad se exprese con tanta fineza en Argentina. Combina un seductor aroma a frutillas y rosas con un toque de piel de naranja, a la vez que revela con audacia un perfil herbáceo, especiado, fresco, y una firme presencia tánica derivada de la vinificación de racimos enteros acompañada de un criterioso paso por roble tostado. Un verde trasfondo a sotobosque y la potencia mineral del pedernal y la roca completan el retrato de esta belleza polifacética.

En comparación con los perfiles aromáticos más florales y delicados que caracterizaron las dos añadas previas en su lanzamiento, este ejemplar de la cosecha 2015 muestra un perfil más contenido, directo y confiado tanto en sabor como en estructura, mientras promete revelar muchas de sus intrigantes y atractivas capas si se lo guarda con paciencia.

Febrero, 2021

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 cono aluvial 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

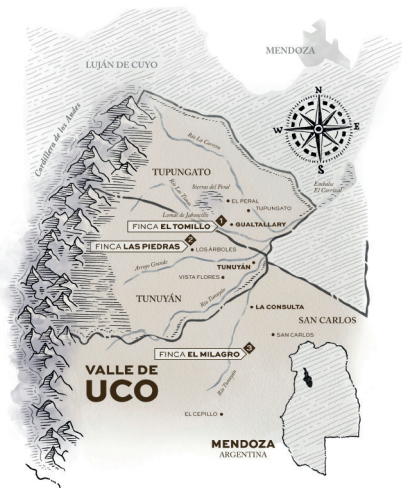
Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP)

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: 14,1 %

pH/acidez: 3,64 – 5,6 g/l

Azúcar residual: 2,7 g/l

Potencial de guarda:

Este vino evolucionará de manera positiva por hasta 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a 16 °C.