



La Linterna Pinot Noir

*Finca Las Piedras,
Plot #12 Los Arboles*

COSECHA

2013

COMPOSICIÓN

100% PINOT NOIR

Nº BOTELLAS PRODUCIDAS

5.538



NOTAS DE CATA

Perfumado y encantador, con juveniles notas de cereza roja madura, frambuesa y ciruela. Sus atractivos aromas florales a rosas rojas y violetas se entrelazan con delicadas notas a hierbas, lavanda, rúcula silvestre y sutiles dejos a nuez moscada y ralladura de naranja. De aguda linealidad y brillante acidez, potente mineralidad silícea, textura terrosa y taninos elegantes y finamente estructurados, que permitirán el desarrollo de mayor complejidad en botella. El potencial de este vino se ve confirmado por la sabrosa terrosidad y notas a sotobosque que se revelan paulatinamente cuando se abre en la copa. Se trata de un vino que inmediatamente capta la atención y nos seduce con su perfume y tensión, combinando inteligentemente delicadeza y una sutil pero estructurada potencia. Una belleza discreta, polifacética, a la espera de ser descubierta.

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

ORIGEN

“Finca Las Piedras” se encuentra ubicada a 1.300 msnm en el distrito de Los Árboles, departamento de Tunuyan, Valle de Uco. Se localiza en el piedemonte de la cordillera frontal en un pequeño cono aluvional originado por el arroyo Olmo, tributario secundario del río Las Tunas que aporta sus aguas al río Tunuyan.

SUELOS

Este micro-terroir posee suelos de carácter arenoso franco con 3% de arcilla, 90% de arena y 7% de limo en estratos. El primero sin presencia de clastos hasta los 60 cm de profundidad y luego un segundo estrato con 30% de clastos con más del 90% de cobertura de carbonato de calcio y con un diámetro de hasta 50 cm de diámetro.

VARIEDAD

Pinot Noir clon 777, 115, 667, R4

AÑO DE IMPLANTACIÓN

2009

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical – Portainjerto 101-14M

ORIENTACIÓN DE HILERAS

Noroeste – Sureste

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

Según tipo de suelo 2 x 1 (5.000 plantas/Ha) y 2 x 0,87 (5.747 Plantas/Ha)

PODA

Guyot doble

RIEGO

Superficial por melga

ELABORACIÓN

SELECCIÓN DE PLANTAS

Recolección de racimos de las mejores hileras dentro de la parcela, que se clasifican manualmente una vez recibidos en la bodega.

FERMENTACIÓN

El proceso de fermentación comienza en cubas de roble francés de 60 hl a través de la utilización de levaduras típicas del viñedo, empleando 15% de racimos enteros en el fondo de las cubas y 85% de granos. Durante la elaboración se realizan 3 pisoneados diarios, para una vez finalizado el proceso, llevar a cabo un descube temprano y finalización de la fermentación maloláctica en barricas nuevas y de segundo uso de roble francés, así como tonelería de la Bourgogne.

CRianza

12 meses en barricas nuevas de roble francés.

EMBOTELLADO

Embotellado con una mínima filtración.

TIEMPO DE GUARDA

15 años. Con el tiempo, es posible encontrar pequeños sedimentos naturales que no afectarán las características del vino.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir a una temperatura de 16°C..