



La Linterna Cabernet Sauvignon
*Finca Las Mercedes,
Plot #19 Cafayate Valley*

COSECHA

2017

VARIETAL

100% CABERNET SAUVIGNON

Nº DE BOTELLAS PRODUCIDAS

4,212



NOTAS DE CATA

Este vino presenta aroma a moras maduras, a grosellas negras, hojas, tomillo, chocolate negro, nueces y tabaco. De gran cuerpo, con taninos firmes, finamente atados y con una estructura sabrosa de frutas negras. Excelente expresión varietal y concentración de la fruta.

James Suckling

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca Las Mercedes se ubica a 1650 m s.n.m., 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 Yacochuya.

SUELO

Los suelos profundos de origen aluvial y eólico están compuestos en un 89% por arena, un 9% por limo y 2% de arcilla.

Varietal: Selección masal de Cabernet Sauvignon.

Año de implantación: 1958

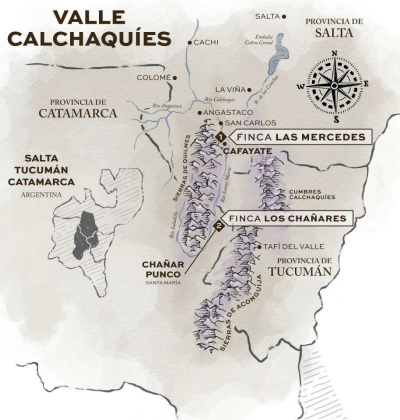
Sistema de conducción: Parral - Pie franco

Poda: Poda corta con cordón pitoneado bilateral.

Orientación de las hileras: Norte-Sur

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

Riego: Superficial por melga.



ELABORACIÓN

Fermentación: con levaduras indígenas en tanques de hormigón. Fermentación maloláctica y añejamiento en barricas nuevas de 300L de tostado liviano.

Embotellado: Se embotella sin estabilizar ni filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.

Crianza en barrica: 18 meses.

Alcohol: 14%

pH/Acidez: 3.82 - 5.55 g/l

Azúcar: 3.17 g/l