



BEMBERG
ESTATE WINES

LA LINTERNA CABERNET SAUVIGNON

Cafayate, Salta, Argentina
Finca Las Mercedes, Plot #19 Cafayate

COSECHA

2018

COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

BOTELLAS PRODUCIDAS

2.831

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

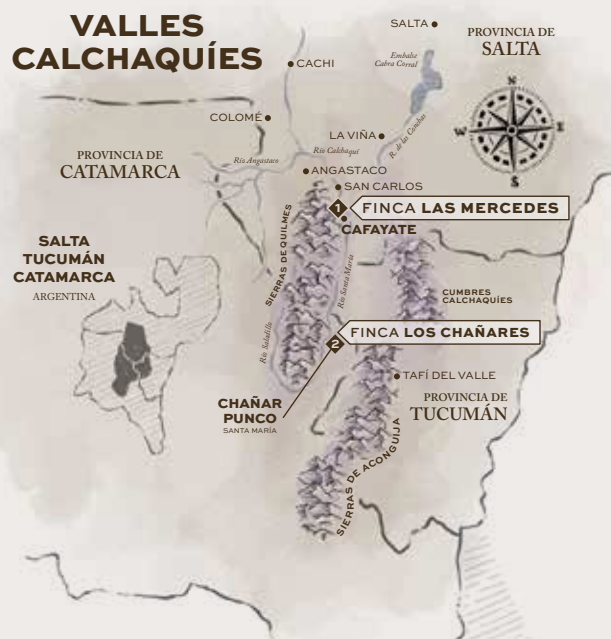
Finca Las Mercedes se ubica a 1650 m s.n.m., en los *Valles Calchaquíes, Cafayate, Salta*. El valle está enmarcado por la Sierra del Aconquija al este y las sierras de Quilmes al oeste, en una zona donde confluyen los ríos Calchaquí y Santa María y dan así origen a un microclima inconfundible que permite 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 aluvionales del río Yacochuya.



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



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.

Poda: Cordón bilateral con poda corta.

Orientación de las hileras: Norte-Sur.

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

Riego: Superficial por melga.

**LAS MERCEDES**

1650 MSNM

Suelos franco-arenosos de origen aluvial y eólico compuestos en un 89% por arena, un 9% por limo y 2% de arcilla.

ELABORACIÓN

- ❖ Fermentación con levaduras indígenas en tanques de hormigón. Fermentación maloláctica y añejamiento en barricas nuevas de 300L de tostado liviano.
- ❖ Crianza durante 18 meses.
- ❖ Embotellado sin estabilizar ni filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.

ALCOHOL	14%
PH/ACIDEZ	3.50 - 5.90 g/l
AZÚCAR	3 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	25 Años
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 16 y 18°C