



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

COSECHA

2016

VARIETAL

100% PINOT NOIR

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

3673



NOTAS DE CATA

Este Pinot Noir posee aromas a fresas maduras, acompañadas por flores y perfumes a cedro y carnes ligeras. Posee gran cuerpo, con taninos firmes que le brindan una estructura sólida y se distribuyen a lo largo del paladar.

James Suckling, 2021

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 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: 14.5 %

pH/acidez: 3.6 – 5.26 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.