



La Linterna Pinot Noir *Finca Las Piedras, Plot #12 Los Árboles*

COSECHA
2017

VARIETAL
100% PINOT NOIR

Nº DE BOTELLAS PRODUCIDAS
2,400



NOTAS DE CATA

Este vino posee un perfume sutil, con notas de grosella, frambuesa silvestre, rosa mosqueta, ralladura de limón, cacao, aceitunas y té rojo.

Su cuerpo medio posee taninos muy finos y firmes. Se encuentra bellamente estructurado. Cuando comienza a abrirse despliega algunas notas a hongos frescos, junto a vibrantes frutos rojos.

James Suckling

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca Las Piedras se ubica a 1300 m s.n.m., 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, lo que hace innecesaria la irrigación (secano).

SUELO

Esta parcela estaba completamente cubierta por enormes rocas que fueron removidas antes de la plantación. El suelo es aluvial y muy heterogéneo, en el que se identifican 2 capas: la primera se extiende hasta 60 cm de profundidad. Es un suelo franco-arenoso, con una 90% de arena, 7% de limo y 3% de arcilla, que dan una retención de agua moderada. La capa más baja es rocosa, con rocas cubiertas de carbonato de calcio. pH 8,1.

Varietal: Pinot Noir clon 777 - Portainjerto 101-14M

Año de implantación: 2.009

Sistema de conducción: Espaldero vertical

Orientación de las 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: Ninguno



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 con un 15 % de racimos enteros y 85 % de uvas enteras, despalilladas, en fudres de roble francés de 4000L, utilizando levaduras indígenas luego de cinco días de maceración en frío. Fermentación maloláctica y añejamiento en barricas de 300L, de 1° y 2° uso.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y 6 meses en fudres.

Alcohol: 14%

pH/Acidez: 3.47 - 5.09 g/l

Azúcar: 2.21 g/l