



**BEMBERG**  
ESTATE WINES

## LA LINTERNA PINOT NOIR

Los Árboles, Valle de Uco  
Finca Las Piedras, Plot #12 Los Árboles

### COSECHA

2018

### COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir

### BOTELLAS PRODUCIDAS

2.628

### 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).



### 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



**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:** 2009

**Sistema de conducción:** Espaldero vertical.

**Poda:** Guyot doble.

**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).

**Riego:** Ninguno.

**LAS PIEDRAS**

1300 MSNM

*Suelo franco-arenoso  
de origen aluvional*

1r ESTRATO  
2do ESTRATO

*Capa rocosa, de rocas  
cubiertas por  
carbonato de calcio*

**ELABORACIÓN**

- ❖ Se realizan tratamientos específicos en el viñedo, especialmente de raleo, desbrote fino y deshoje, para alcanzar la calidad óptima de la fruta. En esta finca no se irriga.
- ❖ Despalillado parcial: se fermenta con un 10 % de racimos enteros y un 90% de racimos despalillados, en foudres de roble francés de 4500L.
- ❖ Fermentación espontánea con levaduras indígenas luego de cinco días de maceración en frío. Fermentación maloláctica en barricas de 300L, de 1° y 2° uso.
- ❖ Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y 6 meses en foudres.
- ❖ Embotellado sin filtrar.

ALCOHOL	14%
PH/ACIDEZ	3.40 - 5 g/l
AZÚCAR	2 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	20 Años
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 14 y 16°C