



La Linterna Cabernet Sauvignon

*Finca Las Mercedes,
Parcela #19 Valle de Cafayate*

COSECHA

2015

VARIETAL

100% CABERNET SAUVIGNON

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

5.975



NOTAS DE CATA

El dramatismo y la belleza se conjugan en este Cabernet Sauvignon de altura y extrema latitud norte. Domina una médula oscura cargada de especias, tinta y grafito aportada por crujientes grosellas negras, mientras el sello distintivo de origen de la pimienta roja, pasta de ají picante, pimientos asados y fragantes notas a yodo, tabaco, viruta de lápiz y menta fresca elevan aún más su carismático estilo.

En su lanzamiento, la cosecha 2013 mostró la expresión más contundente y decidida de su lugar de origen, con una cremosidad casi licorosa, mientras que los ejemplares de 2014 se destacaron por su fragancia a hojas de té y cedro, sostenida firmemente por la misma espectacular médula retinta y mineral. En su presentación, la añada 2015 se diferencia en que expresa una arista menos dramática con un estilo elegante, atractivamente carnoso, y de cuerpo medio. Un vino carismático, reflejo de un lugar muy especial.

Febrero, 2021

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca Las Mercedes se ubica a 1650 msnm, 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 Yachochuya.

SUELOS

El microterroir se compone de suelos arenosos y profundos, originados en rocas ígneas y metamórficas de tipo granito. La textura está representada por un 2 % de arcilla, 89 % de arena y 9 % de limo.

Varietal: Selección masal de Cabernet Sauvignon

Año de implantación: 1958

Sistema de conducción: Parral - Pie franco

Poda: Poda corta con cordón pitonado bilateral

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2,5 x 2,5 (1600 vides/ha)

Riego: Superficial por melga.



ELABORACIÓN

- Despalillado parcial
- Fermentación espontánea con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable
- Maceración utilizando 15 % de racimos enteros
- Durante la fermentación: pisoneos y remontajes diarios durante 4 semanas
- Prensado neumático suave
- Trasiego a barricas de roble francés de primer uso de 300 litros para la fermentación maloláctica y
- Crianza durante 18 meses
- Embotellado sin filtrar

Graduación alcohólica: 14,5 %

pH/acidez: 3,70 - 5,51 g/l

Azúcar residual: 3,28 g/l

Potencial de guarda:

Este vino evolucionará de manera positiva por hasta 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a una temperatura entre 16 y 18 °C.