



La Linterna Cabernet Sauvignon

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

COSECHA

2013

COMPOSICIÓN

100% CABERNET SAUVIGNON

Nº BOTELLAS PRODUCIDAS

6.737



NOTAS DE CATA

Muy concentrado, vibrante y poderoso en su expresión frutal. Presenta moras maduras, crujientes grosellas negras y un corazón retinto que responden al estilo directo y contundente del Cabernet Sauvignon. Sus notas a pimientos verdes y rojos asados se entrelazan con perfumes a lavanda, hojas de menta y un dejo especiado a regaliz y pimienta. Su distintivo cedro, sutiles reminiscencias a tabaco y notas minerales a grafito y yodo aportan aún más complejidad. Intenso y carismático, presenta una densidad casi licorosa, apoyada en la frescura y firmeza de su estructura tánica, lo que anticipa un buen potencial para una armoniosa maduración en botella.

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

ORIGEN

“Finca Las Mercedes” se encuentra ubicada a 1.650 msnm en los Valles Calchaquíes, localidad de Cafayate, provincia de Salta. Se trata de un valle encajonado entre las sierras del Aconquija hacia el Este y las sierras de Quilmes hacia el Oeste. En este sector confluyen los ríos Calchaquí y Santa María originando un microclima particular, que permite entregar un vino de tipicidad única. La Parcela N° 19 de la que se obtienen las uvas se encuentra sobre la parte distal de un cono aluvional del río Yacochuya.

SUELOS

Este micro-terroir posee suelos arenosos profundos originados a partir de rocas metamórficas e ígneas del tipo de los granitos. Poseen una composición textural representada por un 2% de arcilla, 89% arena y 9% limo.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon selección masal

AÑO DE IMPLANTACIÓN

1958

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parral – Pie franco

ORIENTACIÓN DE HILERAS

Norte-Sur

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2,5 x 2,5 (1.600 plantas/Ha)

PODA

Cordón bilateral con poda corta

RIEGO

Superficial por melga

ELABORACIÓN

SELECCIÓN DE PLANTAS

Recolección manual de racimos de las mejores hileras del cuartel en cajas de 18 kg.

FERMENTACIÓN

Esta selección es encubada en tanques de acero inoxidable, donde tiene lugar la fermentación natural con levaduras autóctonas del viñedo empleando un 15% de racimos enteros. Durante la primera etapa de fermentación se realizan trabajos suaves de remontajes diarios y delestages. Hacia el final, se lleva a cabo la maceración tradicional. Finalizado este proceso, se efectúa el trasiego del vino a foudres de roble francés dando comienzo al período de crianza.

CRIANZA

18 meses en foudres y cubas de roble francés.

EMBOTELLADO

Se embotella sin filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.

TIEMPO DE GUARDA

15 años. Con el tiempo, es posible encontrar pequeños sedimentos naturales que no afectarán las características del vino.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir a una temperatura de 16°C a 18°C.