

**FINCA LAS GLICINAS**

**JAMES SUCKLING**  
TASTING REPORT 2019

**90** PTS.

**Robert Parker**  
WINE ADVOCATE  
2020

**92** PTS.



[WWW.FINCALASGLICINAS.COM](http://WWW.FINCALASGLICINAS.COM)

**Ciruelo**

**CABNET  
FRANC  
2017**

**PIPA**  
PRODUCTORES INDEPENDIENTES DE  
PARAJE ALTAMIRA

SINGLE VINEYARD/ EDICIÓN LIMITADA DE BOTELLAS.



**BODEGA:** Finca las Glicinas  
**DENOMINACION DE ORIGEN:** Paraje Altamira.  
**WINEMAKERS:** Julieta Núñez, Felipe Stahlschmidt.  
**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Cabernet Franc.  
**AÑADA:** 2017

**CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:** Paraje Altamira: Altitud 1100 msnm. Suelo pedregoso arenoso, con cantos rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósitos calcáreos adheridos. Conducción espaldero alto sentido Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar.

**EDAD DEL VIÑEDO:** 6 años injertado sobre pie de Syrah de 15 años.

**RIEGO:** Proveniente de agua de deshielo de los Andes, sistema de distribución de riego por goteo.

**PRODUCCIÓN:** 80qq/ha.

**COSECHA:** Manual segunda semana de Abril 2017. Se priorizó la fruta y madurez de taninos. Selección manual.

**VINIFICACIÓN:** Maceración en frío durante 2 días. Inoculación de levaduras seleccionadas. Micro-fermentaciones durante 15 días, a temperaturas controladas de 26°C a 28°C. Bazuqueo (*punching*) a través de trabajos de extracción muy suaves, para mantener la fruta. Post-fermentación en contacto con pieles durante 5 días para obtener más cuerpo. Fermentación maloláctica en barriles de roble con movimientos de lías para para obtener gordura en boca. Crianza en barricas de roble mix de roble francés y americano de tercer uso durante 18 meses.

**CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN**  
Clarificación natural, filtración suave previo al embotellado.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Noviembre de 2018

**ALCOHOL:** 14,1 v/v  
**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,28  
**ACIDEZ TOTAL:** 6,1  
**PH:** 3,40  
**ESTIBA:** 6 meses en botella.

**NOTAS DE CATA:**  
Color violáceo con destellos brillantes, gotas largas, lágrimas, que se deslizan y permanecen en la copa con tonos violáceos y rubí. En nariz paleta compleja de aromas a frutos rojos y negros, con notas especiadas de pimienta rosa. En boca sobresalen las frutas rojas, cerezas y ciruelas, junto con notas especiadas, asociadas a notas minerales. Con buena acidez y volumen. Persistente y con retrogusto a frutas. La madera le otorga suaves notas chocolate, muy bien integrada no sobresale. En el paladar se destaca la mineralidad, que expresa su origen en el terroir del Paraje Altamira.