



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.

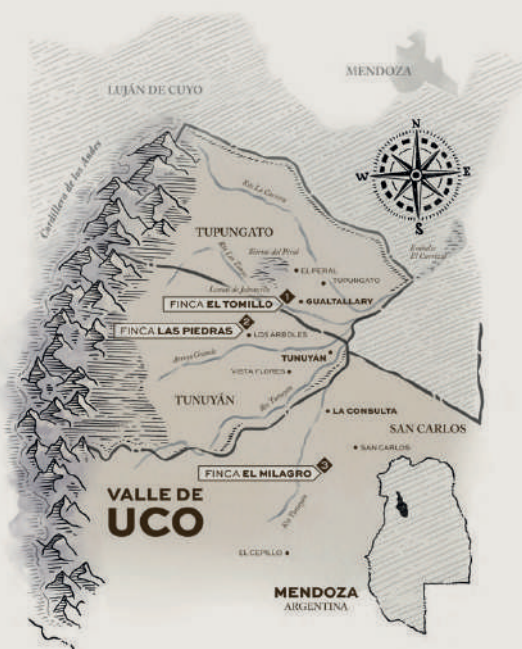
Este viñedo posee un microclima único con mayores precipitaciones y nubosidad que la media en Mendoza, lo que hace innecesaria la irrigación (secano).



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.

**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.

LAS PIEDRAS

1300 MSNM

*Suelo franco-arenoso
de origen aluvial*

1r ESTRATO
2do ESTRATO

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

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