



LUCE 2004

2004

La vendimia 2004 ha sido excelente tanto en términos de calidad y cantidad. La primavera fresca y lluviosa permitió la reposición de las vías fluviales subterráneas y condujo al retraso vegetativo y así en ciernes una semana más tarde que de costumbre. En mayo y junio, las noches eran frías con temperaturas por debajo de la media y la diferencia notable en la temperatura entre el día y la noche permitió a las uvas para desarrollar aromas excepcionales. El sol y el viento del norte al principio de septiembre, juntos con las noches frescas, ayudadas en la producción de vinos elegantes y muy concentrados, con los taninos que maduraron gradualmente sobre el curso del período de cultivo. La cosecha del Merlot comenzó ligeramente más tarde que de costumbre y las uvas eran sanas y absolutamente maduras. Las condiciones climáticas durante la cosecha del Sangiovese eran ideales, y las uvas llegaron a la bodega en la condición excelente.

NOTAS DE CATA

Luce 2004 aparece rubí profundo con toques de luz encantadores de color púrpura. Abre a la nariz con sutiles notas de tostadura de roble; para seguir después con un complejo de aromas florales y matices de menta, dando después lugar a las suaves notas de la vainilla y la canela con frutales de arándano y zarzamora bien incorporados. El paladar es suave, muestra un cuerpo denso con taninos aterciopelados y una calidez alcohólica maravillosamente complementada por una extraordinaria acidez. El fin es expansivo y dinámico.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL: 60% Merlot, 40% Sangiovese

PRODUCCIÓN POR HECTAREA: 35 hectolitros

PRODUCCIÓN TOTAL: 53.000 botellas

COSECHA: Merlot: Primera semana de septiembre; Sangiovese: Primera semana de octubre

FERMENTACIÓN: Tanques de Acero inoxidable termo-acondicionados

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 12 días

TIEMPO DE MACERACIÓN: Aproximadamente 4 semanas

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: se llevó a cabo.

AÑEJAMIENTO: Barricas de Roble: 90% nuevas, 10% de primer uso durante 24 meses

EMBOTELLADO: Noviembre de 2006

AÑEJAMIENTO EN BOTELLA: Aproximadamente un año

ALCOHOL: 13.5%

ACIDEZ TOTAL: 5.73 g/l

PH: 3.51