



La Linterna Malbec

*Finca El Tomillo,
Plot #5 Gualtallary*

COSECHA
2017

VARIETAL
100% MALBEC

Nº DE BOTELLAS PRODUCIDAS
3,192



NOTAS DE CATA

Perfumado con aromas a cerezas cocidas, grosellas, arándanos, sándalo, especias secas, ralladura de limón, iodo y lavanda deshidratada.

De cuerpo intenso, con taninos cremosos y sedosos. Posee tanta fragancia con vivas capas de frutas, especias y flores secas y notas terrosas de hongos y cortezas. Maravillosa complejidad.

James Suckling

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Gualtallary, destinado a adquirir renombre internacional por ser el sitio donde se crean los vinos argentinos de mayor frescura, se destaca también por producir Malbecs excepcionales para todo el mundo gracias a sus suelos antiguos, ricos en carbonato de calcio.

Finca El Tomillo, cuyo nombre se debe a la presencia de tomillo silvestre en el viñedo, se ubica a 1250 m s.n.m., en Gualtallary. Esta zona norte del Valle de Uco, Mendoza, se encuentra dentro de un cono aluvional formado por el Río Las Tunas, a 20 km desde la desembocadura del río en el valle.

SUELO

Estas parcelas se caracterizan por un suelo de 3 estratos: La primera capa se formó de sedimentos eólicos que fueron depositados en la zona debido a fuertes vientos, como el Zonda, provenientes de la cordillera de los Andes. Su profundidad varía de 20 a 150 cm y descansa sobre una segunda capa de origen aluvial, formada por piedras redondeadas trasladadas por el río Las Tunas y que poseen una cantidad significativa de carbonato de calcio. Entre estas dos capas, hay una interfase de carbonato de calcio que llamamos “caliche”. La conformación del suelos tienen muy baja retención hídrica. pH 8,2

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 1998

Sistema de conducción: Espaldero vertical
- Portainjerto kober 5 BB

Orientación de las hileras: Norte-Sur



Densidad de plantación: 2,20 x 1,3 (3.461 plantas/ Ha)

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Riego: Por goteo

ELABORACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras indígenas en cubas de roble del 15 HL, luego de 5 días de maceración en frío. Maceración total de entre 20 a 25 días. Añejamiento del 30% en cubas de roble de 3000L y 70% en barricas de roble nuevas de 300L.

Embotellado: Se embotella sin estabilizar ni filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.

Crianza en barrica: 18 meses.

Alcohol: 14.5%

pH/Acidez: 3.51 - 5.13 g/l

Azúcar: 2.37 g/l