



La Linterna Malbec *Finca El Milagro, Plot #15 La Consulta*

COSECHA

2013

COMPOSICIÓN

100% MALBEC

Nº BOTELLAS PRODUCIDAS

8.126



NOTAS DE CATA

Su brillante aroma frutado e irresistible fragancia a violeta nos atrae. Ofrece un amplio espectro de aromas a mora, ciruela damascena, cereza caramelizada, hierbas silvestres, hinojo, picante rúcula, mazapán y cacao, todos integrados en su carismática expresión. Definido y preciso, de vibrante acidez, abigarrados taninos y una sólida médula mineral de grafito que refina su textura generosa y terrosa. Un vino sofisticado y elegante que inteligentemente combina potente belleza y sutil energía.

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

ORIGEN

“Finca El Milagro” se encuentra ubicada a 1.130 msnm en La Consulta, Mendoza. Está localizada sobre el cono aluvional más antiguo que ha sido originado por el río Tunuyán.

SUELOS

Este increíble micro-terroir se caracteriza por tener un suelo arenoso, conformado por un 89% de arena, 6% de limo y 5% de arcilla. A una profundidad variable es posible encontrar una capa de carbonato de calcio fragmentado que limita ligeramente el crecimiento de las raíces.

VARIEDAD

Malbec selección masal

AÑO DE IMPLANTACIÓN

2010

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero alto

ORIENTACIÓN DE HILERAS

Noroeste – Sureste

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2,00 x 1,00 (5.000 plantas/ Ha)

PODA

Corta, a cargadores

RIEGO

Por goteo

ELABORACIÓN

SELECCIÓN DE PLANTAS

Recolección manual de racimos de las mejores hileras dentro del cuartel en bines de 450 kg. Una vez en la bodega, se seleccionan los racimos y se realiza el despalillado.

FERMENTACIÓN

Las uvas son fermentadas con levaduras indígenas típicas del viñedo en vasijas de 100 hl y huevos de cemento. Posteriormente, se realiza una maceración clásica con delestaje y remontajes diarios a lo largo de 3 semanas, dando paso a un suave prensado neumático. Luego, se lleva a cabo el trasiego a barriles de roble francés donde se produce la fermentación maloláctica.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas 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.