



La Linterna Malbec

*Finca El Tomillo,
Parcela #5 Gualtallary*

COSECHA
2015

VARIETAL
100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS
17.395



NOTAS DE CATA

La cosecha 2015 es la mejor que haya dado hasta el momento esta excepcional locación. Ofrece una cristalina pureza acompañada de compota de jugosas cerezas negras y frambuesas, rosas, violetas y tomillo silvestre, junto con la vibrante frescura y estructura firme de siempre, envueltas en una capa sedosa y a la vez pulida, polvorosa y texturada. Un verdadero tour de force de este viñedo de altura y clima fresco en Gualtallary. El cielo es el límite.

En su lanzamiento, la cosecha 2013 reveló un estilo intrigante con notas secas, especiadas y terrosas, picantes y silvestres, que impresionó más por su complejidad que por su potencia. La temporada 2014, más fresca, dio como resultado, en cambio, un vino intensamente floral de exquisito aroma que combina vibrante fruta con una elegante y audaz textura granulada dominada por el grafito, sobre un sutil trasfondo a carne salvaje.

Febrero, 2021

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

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 msnm, en Gualtallary. Esta zona norte del Valle de Uco, Mendoza, se encuentra dentro de un cono aluvial formado por el Río Las Tunas.

SUELOS

Los suelos de este fantástico microterroir presentan una primera capa arenosa hasta los 120 cm de profundidad que, a su vez, descansa sobre una segunda capa de piedras redondas con alto contenido de carbonato de calcio. Poseen, también, escasa capacidad de retención de agua.

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 2004

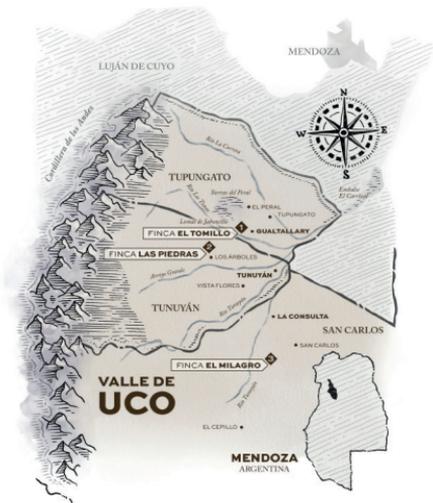
Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP) - portainjerto Kobber 5 BB

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2.20 x 1.3 (3461 vides/ha)

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

- Despalillado
- Fermentación con levaduras indígenas en tanque de concreto de 100 hl
- Durante la fermentación: pisoneos y remontajes diarios durante 4 semanas
- Prensado neumático suave
- Trasiego a barricas de roble francés de primer uso de 300 litros para la fermentación maloláctica y
- Crianza durante 18 meses
- Embotellado sin filtrar

Graduación alcohólica: 15 %

pH/acidez: 3,67 - 5,4 g/l

Azúcar residual: 2,5 g/l

Potencial de guarda:

Este vino evolucionará de manera positiva por hasta 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a una temperatura entre 16 y 18 °C.