



# La Linterna Malbec

*Finca El Tomillo,  
Plot #5 Gualtallary*

COSECHA

2013

COMPOSICIÓN

100% MALBEC

Nº BOTELLAS PRODUCIDAS

8.096



## NOTAS DE CATA

Sus frutas negras y especias en grano ofrecen un cautivante contraste con las sabrosas notas que revelan profundidad y complejidad. Regaliz, clavo de olor, grafito y un leve dejo a pimienta blanca confirman la potencia de este vino. La elegante fragancia terrosa ofrece una interesante combinación de hierbas silvestres, pastos secos de montaña y trufas. Toques de carne de caza y cuero aportan interesantes facetas a este vino que impresiona por su complejidad y estilo seco y sabroso, más que por su potencia. La frescura y fina estructura de su corazón frutal reflejan el carácter único de este viñedo de clima fresco y gran altitud.

Madeleine Stenwreth,  
*Master of Wine.*

## PROCEDENCIA DE LAS UVAS

### ORIGEN

“Finca El Tomillo” se encuentra ubicada a 1.210 msnm en Gualtallary, Mendoza en un cono aluvional formado por el río Las Tunas, a unos 24 km desde la desembocadura del río en el valle.

### SUELOS

Este increíble micro-terroir se caracteriza por tener suelos con un primer estrato arenoso de 60 cm de profundidad, que descansa sobre un estrato de clastos redondeados en los que se evidencia una importante presencia de carbonato de calcio o contenido calcáreo.

### VARIEDAD

Malbec selección masal

### AÑO DE IMPLANTACIÓN

2004

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical – Portainjerto  
kobber 5 BB

### ORIENTACIÓN DE 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

### 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 despallado.

### FERMENTACIÓN

Los frutos son fermentados con levaduras indígenas típicas del viñedo en vasijas de mampostería de 100 hl. Posteriormente, se realiza una maceración clásica con delestaje y remontajes diarios a lo largo de 4 semanas, dando paso a un prensado neumático. Luego, se lleva a cabo el trasiego 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.