



# La Linterna Malbec

*Finca El Tomillo,  
Parcela #5 Gualtallary*

COSECHA

2014

VARIETAL

100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

9,462



## NOTAS DE CATA

Un vino de intensa fragancia y gran belleza aromática en el que se destaca una atractiva amalgama de violetas y pétalos de rosa, tomillo silvestre y rúcula picante. Se destacan frutas negras, especias y grafito, que aportan solidez, en contraste con la energía de sus vibrantes frutos rojos. Su pureza cristalina entra en juego con un contundente y sabroso carácter agreste para conferirle un halo de misterio. El gran poder seductor de su textura sedosa se ve fortalecido por la firme presencia de taninos y tiza, características que en esta añada expresan mejor que nunca las peculiaridades del clima fresco y la altitud de los viñedos de Gualtallary. Un verdadero clásico.

*Octubre, 2019*

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:** 14.6 %

**pH/acidez:** 3.59 - 6.47 g/l

**Azúcar residual:** 2.30 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.