



La Linterna Malbec
Finca La Yesca,
Plot #13 Valle de Pedernal Cuyo

COSECHA
2017

VARIETAL
100% MALBEC

Nº DE BOTELLAS PRODUCIDAS
3,354



NOTAS DE CATA

Nariz perfumada con arándanos cocidos, moras, nueces, clavo de olor. De gran cuerpo y con taninos maduros y cremosos. Es un vino carnoso, con múltiples capas y opulencia y, a su vez, muy elegante. Largo y delicioso

James Suckling

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

“Finca La Yesca” se encuentra ubicada a 1.400 m s.n.m. en el extremo sur de la provincia de San Juan, Departamento de San Carlos, Distrito Pedernal. Esta finca está localizada sobre el cono aluvional del Río de las Cortaderas, que surca la precordillera oriental, Cordón de las Osamentas en la formación de paramillos del Tontal.

SUELO

Los suelos de esta parcela son franco-arenosos. Su dos capas con 3% de arcilla, 78% de arena y 19% de limo presentan distintos estratos: uno de 50 cm de profundidad con un 25% de rocas y un segundo estrato de los 50 cm hasta los 150 cm, con un 50% de presencia de clastos aplanados, de bordes angulares del tipo calizas. La capacidad de retención de agua es muy baja.

Varietal: Malbec selección masal

Año de implantación: 2.009

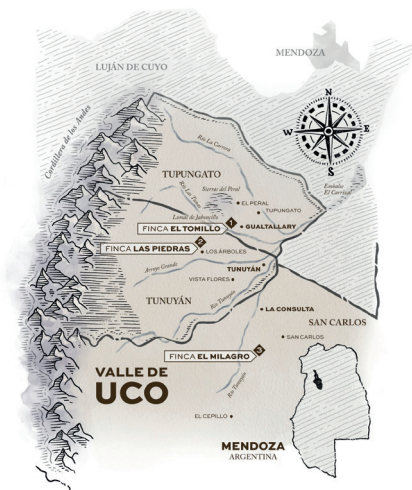
Sistema de conducción: Espaldero vertical - Pie franco

Orientación de las hileras: Noroeste - Sureste.

Densidad de plantación: 2 x 1 (5.000 plantas/Ha)

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras indígenas en vasijas de concreto, luego de 5 días de maceración en frío. 10 % de racimos enteros. Tiempo de maceración total es de 20-25 días. Añejamiento del 30% en foudres, 70% en barricas nuevas. 100% con fermentación maloláctica espontánea.

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: 3.71 - 5.82 g/l

Azúcar: 2.89 g/l