



La Linterna Malbec

*Finca La Yesca,
Plot #13 Valle de Pedernal*

COSECHA

2013

COMPOSICIÓN

100% MALBEC

Nº BOTELLAS PRODUCIDAS

7.747



NOTAS DE CATA

El viñedo de altura y clima frío se expresa en la frescura de su fruta crujiente y vibrante y en la intensidad del perfume a rosas y violetas que nos seducen. La frutilla, cereza y moras y arándanos negros y jugosos encuentran su equilibrio en la elegancia aportada por la viruta de lápiz y el fino aroma a rocas trituradas y mineralidad calcárea. Aparece un toque de mazapán que enriquece a este vino poderosamente carismático. Mientras su firme estructura ofrece linealidad y precisión, cautiva con una textura sedosa y exuberante que recuerda la cremosidad de las nueces de macadamia. Es la suprema expresión del internacionalmente reconocido terroir del valle de Pedernal.

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

ORIGEN

“Finca La Yesca” se encuentra ubicada a 1.400 msnm en el extremo sur de la provincia de San Juan, departamento de San Carlos, distrito Pederal. Este microterroir excepcional está localizado 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.

SUELOS

Su suelo areno franco con 3% de arcilla, 78% de arena y 19% de limo presenta distintos estratos. Uno de 50 cm de profundidad con un 25% de clastos 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.

VARIEDAD

Malbec selección masal

AÑO DE IMPLANTACIÓN

2009

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical – Pie franco

ORIENTACIÓN DE HILERAS

Noroeste – Sureste

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2 x 1 (5.000 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 despalillado.

FERMENTACIÓN

Luego del despalillado, se realiza la fermentación en cubas de roble francés de 60 hl empleando 15% de racimos enteros con el objetivo de aportar medio de boca y caracteres de maceración carbónica, que destaquen las características frutales de la región. Posteriormente, se llevan a cabo trabajos suaves con levaduras indígenas del viñedo a través del método de pigeage y remontajes diarios a lo largo de 4 semanas. Luego se realiza el prensado neumático y el trasiego.

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.