



La Linterna Chardonnay
*Finca El Tomillo,
Plot #1 Gualtallary*

COSECHA
2019

VARIETAL
100% CHARDONNAY

Nº DE BOTELLAS PRODUCIDAS
3,950



NOTAS DE CATA

Se distinguen aromas a damascos horneados, manteca salada, pan tostado, almendras asadas, cedro y lavanda. Es un vino de gran cuerpo con un paladar untuoso. Sin embargo, mantiene su frescura y vitalidad con un adorable balance de frutas. Es un vino generoso y elegante a la vez.

James Suckling

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 m s.n.m., en Gualtallary. Esta zona norte del Valle de Uco, Mendoza, se encuentra dentro de un cono aluvial formado por el Río Las Tunas, a 20 km desde la desembocadura del río en el valle.

SUELO

Estas parcelas se caracterizan por un suelo de 3 estratos: La primera capa se formó de sedimentos eólicos que fueron depositados en la zona debido a fuertes vientos, como el Zonda, provenientes de la cordillera de los Andes. Su profundidad varía de 20 a 150 cm y descansa sobre una segunda capa de origen aluvial, formada por piedras redondeadas trasladadas por el río Las Tunas y que poseen una cantidad significativa de carbonato de calcio. Entre estas dos capas, hay una interfase de carbonato de calcio que llamamos “caliche”. La conformación del suelos tienen muy baja retención hídrica. pH 8,2

Varietal: Chardonnay R8

Año de implantación: 1998 - uno de los primeros Chardonnays cultivados en Gualtallary



Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP) - pie franco

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2.20 x 1.3 (2666 vides/ha)

Riego: Por goteo

ELABORACIÓN

Prensado de racimo entero.

Fermentación espontánea en vasija de hormigón (25%) y roble (mix de Foudres de 1000/3000 litros y barriles de 300 litros).

A la porción fermentada y criada en roble se le induce la fermentación maloláctica espontánea.

100% crianza sobre lías durante 10 meses aplicando battonages periódicos.

Alcohol: 13.5%

pH/Acidoz: 3.35 - 5.75 g/l

Azúcar: 1.64 g/l