



BEMBERG
ESTATE WINES

LA LINTERNA CHARDONNAY

Gualtallary, Valle de Uco
Finca El Tomillo, Plot #1 Gualtallary

COSECHA

2020

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

BOTELLAS PRODUCIDAS

1.160

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 aluvional formado por el Río Las Tunas, a 20 km desde la desembocadura del río en el valle.



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



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.

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 clon R8.

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

Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP) - Portainjerto SO4.

Poda: Cordón bilateral con poda corta.

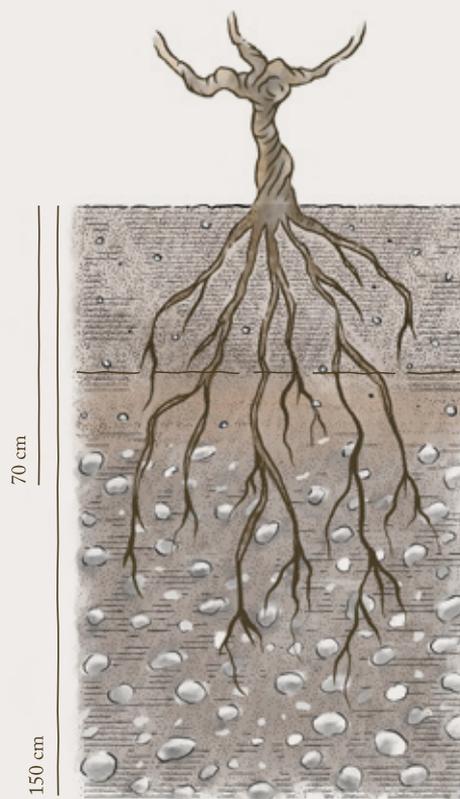
Orientación de las hileras: Norte-Sur.

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

Riego: Por goteo.

ELABORACIÓN

- ❖ Se cosecha en tres instancias diferentes.
- ❖ Despalillado parcial y prensado delicado.
- ❖ Fermentación espontánea con levaduras indígenas en vasija de hormigón (25%) y roble (75%) mix de foudres de 1000/3000 L y barriles de 300 L.
- ❖ Fermentación maloláctica parcial.
- ❖ Crianza sobre lías durante 9 meses aplicando battonages periódicos.

**EL TOMILLO**

1250 MSNM

1r ESTRATO

Sedimentos eólicos

INTERFASE

Caliche

2do ESTRATO

*De origen aluvional,
compuesto por piedras
redondeadas con mucha
presencia de carbonato
de calcio*

ALCOHOL	13,5%
PH/ACIDEZ	3.38 - 6 g/l
AZÚCAR	2 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	20 Años
TEMPERATURA DE SERVICIO	10 a 12°C