



La Linterna Malbec  
*Finca Los Chañares,  
Parcela #73 Chañar Punco*

COSECHA  
2016

VARIETAL  
100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS  
4164



NOTAS DE CATA

Este Malbec posee una gran intensidad aromática, en la que se distinguen moras, arándanos y notas ferrosas que se integran en un paladar robusto y firme, con taninos que le brindan forma y belleza.

*James Suckling, 2021*

## INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

### ORIGEN

Finca Los Chañares se encuentra a 2000 msnm, en la zona sur de los Valles Calchaquíes, en Santa María, Catamarca. El valle, cobijado por la Sierra del Aconguija al este y las sierras de Quilmes al oeste, está ubicado en las laderas de las sierras, en la parte apical y media de los conos aluviales formados por el arroyo Agua del Sapo.

### SUELOS

El terroir presenta excelente potencial enológico en Argentina: está formado por suelos rocosos compuestos en un 60 % de piedras lisas subangulares, con un diámetro que oscila entre los 5 y los 15 cm. Por su origen de rocas ígneas y sedimentarias, los suelos de esta zona presentan un 96 % de arena y 4 % de limo. Presentan, también, escasa capacidad de retención de agua.

**Varietal:** Selección masal de Malbec

**Año de implantación:** 2000

**Sistema de conducción:** Espaldero vertical (VSP) - sin injerto

**Poda:** Cordón bilateral con poda corta

**Orientación de las hileras:** Norte-Sur

**Densidad de plantación:** 2.2 x 1.8 (2475 vides/ha)

**Riego:** Por goteo



### ELABORACIÓN

- Despallado parcial
- Fermentación con levaduras indígenas en fudre de roble francés de 60 hl
- Maceración utilizando 10 % de racimos enteros
- 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
- Crianza durante 18 meses
- Embotellado sin filtrar

**Graduación alcohólica:** 14,5 %

**pH/acidez:** 3,75 - 5,88 g/l

**Azúcar residual:** 3,1 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.