



La Linterna Malbec
Finca Los Chañares,
Plot #73 Chañar Punco

COSECHA
2017

VARIETAL
100% MALBEC

Nº DE BOTELLAS PRODUCIDAS
4,596



NOTAS DE CATA

Cerezas negras, frutos negros, nueces, granos de pimienta, clavos y tabaco en la nariz.

Es de gran cuerpo, pulido y especiado maravillosamente, con taninos muy finos y firmes. Algunas notas a hongos deliciosos. Está lleno de sabor y posee un final prolongado.

James Suckling

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.

SUELO

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: 2.000

Sistema de conducción: Espaldero vertical

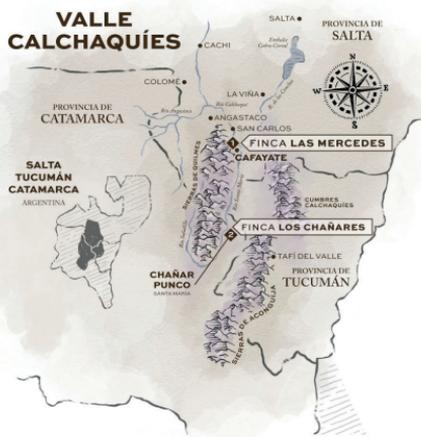
- Pie franco

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2,2 x 1,8 (2.475 plantas/Ha)

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

- Despalillado 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

Alcohol: 14.5%

pH/Acidez: 3.74 - 5.66 g/l

Azúcar: 3.67 g/l