



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

COSECHA

2015

COMPOSICIÓN

100% CHARDONNAY

Nº BOTELLAS PRODUCIDAS

6.333



NOTAS DE CATA

Vibrantes aromas a nectarinas, limones y mandarinas, en conjunción con una atractiva y delicada fragancia a flores de azahar y jazmín. Se nota la presencia de un roble refinado, sobrio, casi mineral, pero de discreta sutileza, lo que permite que se destaque la elegante pureza frutal. Muy estructurado, con un núcleo de acidez vibrante y maduro que se equilibra armoniosamente con una suave textura que recuerda a nueces de macadamia. Culmina con un interesante toque terroso. Un dejo mineral a yesca y piedra desgranada agrega complejidad al largo, polifacético final. Un vino que inteligentemente combina energía, desenfado y encanto.

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

ORIGEN

“Finca El Tomillo” se encuentra ubicada a 1.210 msnm en Gualtallary, Mendoza en un cono aluvional formado por el río Las Tunas, a unos 24 km desde la desembocadura del río en el valle.

SUELOS

Este increíble micro-terroir se caracteriza por tener suelos con un primer estrato arenoso de 60 cm de profundidad, que descansa sobre un estrato de clastos redondeados en los que se evidencia una importante presencia de carbonato de calcio o contenido calcáreo.

VARIEDAD

Chardonnay

AÑO DE IMPLANTACIÓN

1998

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical – Pie franco

ORIENTACIÓN DE HILERAS

Norte-Sur

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2,20 x 1,3 (2.666 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 dando paso al despalillado y enfriamiento de vendimia.

FERMENTACIÓN

Una vez realizado el prensado neumático, se lleva a cabo la decantación y encubado en barriles nuevos de roble francés provenientes de tonelerías de la Bourgogne. Es en estos barriles donde tiene lugar la fermentación alcohólica espontánea a 18°C, a través de la utilización de levaduras indígenas. Luego, se lleva a cabo la fermentación maloláctica parcial con ácido málico.

CRianza

10 meses sobre borras finas.

TIEMPO DE GUARDA

15 años.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir a una temperatura de 10°C a 12°C.