



La Linterna Malbec

Finca El Milagro,

Parcela #15 La Consulta

COSECHA
2015

VARIETAL
100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS
8.355



NOTAS DE CATA

Este Malbec es la carismática expresión del viñedo más austral de la colección Bemberg Estate Wines. El particular clima de esta latitud aporta el contraste de una arista atrevida y una frescura energizante a las moras y arándanos maduros que confieren abierto encanto y generosidad al paladar cremoso y aterciopelado. Los aromas a hierba silvestre y menta verde se unen al perfume a violetas tan típico de este enclave, sobre un trasfondo austero, oscuro, potente, que evoca grafito, pizarra y piedra. Siempre seductor por su inteligencia.

En su lanzamiento, la cosecha 2015 muestra un estilo más maduro, suave y cremoso que las dos añadas anteriores: la de 2014 expresó las temperaturas más bajas de la temporada en un estilo más jugoso pero también más cerrado y lineal, mientras que la de 2013 impresionó por su intenso perfume a violetas y menor carnosidad, lo que permitió exponer más claramente la firmeza de los taninos de un vino joven.

Febrero, 2021

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca El Milagro, a 1130 msnm, en La Consulta, Valle de Uco, está ubicada en el cono aluvional más antiguo originado por el río Tunuyán, en las cercanías del límite del cono aluvional de Paraje Altamira. La Consulta es uno de los viñedos más históricos del Valle de Uco.

El nombre El Milagro surge por el desafío que implicó conseguir agua.

SUELOS

El viñedo posee características heterogéneas. Por un lado, la Parcela n.º 15 presenta suelo arenoso, compuesto de un 89 % de arena, 6 % limo y 5 % arcilla. A distintas profundidades se observa también una capa de carbonato de calcio. Estos suelos poseen escasa capacidad de retención de agua.

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 2010

Sistema de conducción: Espaldero alto (VSP)

Orientación de las hileras: Noroeste-Sureste

Poda: Poda larga

Densidad de plantación: 2.00 x 1.00 (5000 vides/ha)

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

- Despalillado
- Fermentación con levaduras indígenas en tanque de concreto de 100 hl y en huevos de concreto
- Durante la fermentación: maceración clásica, con délestages y remontajes diarios durante 3 semanas
- Prensado neumático suave
- Trasiego a barricas de roble francés de primer uso de 300 litros para la fermentación maloláctica y crianza durante 18 meses.
- Embotellado sin filtrar

Graduación alcohólica: 14,3 %

pH/acidez: 3,67 - 6,1 g/l

Azúcar residual: 1,8 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.