



# La Linterna Malbec *Finca El Milagro, Plot #15 La Consulta*

COSECHA

2013

COMPOSICIÓN

100% MALBEC

Nº BOTELLAS PRODUCIDAS

8.126



NOTAS DE CATA

Su brillante aroma frutado e irresistible fragancia a violeta nos atrae. Ofrece un amplio espectro de aromas a mora, ciruela damascena, cereza caramelizada, hierbas silvestres, hinojo, picante rúcula, mazapán y cacao, todos integrados en su carismática expresión. Definido y preciso, de vibrante acidez, abigarrados taninos y una sólida médula mineral de grafito que refina su textura generosa y terrosa. Un vino sofisticado y elegante que inteligentemente combina potente belleza y sutil energía.

Madeleine Stenwreth,  
*Master of Wine.*

## PROCEDENCIA DE LAS UVAS

### ORIGEN

“Finca El Milagro” se encuentra ubicada a 1.130 msnm en La Consulta, Mendoza. Está localizada sobre el cono aluvional más antiguo que ha sido originado por el río Tunuyán.

### SUELOS

Este increíble micro-terroir se caracteriza por tener un suelo arenoso, conformado por un 89% de arena, 6% de limo y 5% de arcilla. A una profundidad variable es posible encontrar una capa de carbonato de calcio fragmentado que limita ligeramente el crecimiento de las raíces.

### VARIEDAD

Malbec selección masal

### AÑO DE IMPLANTACIÓN

2010

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero alto

### ORIENTACIÓN DE HILERAS

Noroeste – Sureste

### DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2,00 x 1,00 (5.000 plantas/ Ha)

### PODA

Corta, a cargadores

### 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 y se realiza el despalillado.

### FERMENTACIÓN

Las uvas son fermentadas con levaduras indígenas típicas del viñedo en vasijas de 100 hl y huevos de cemento. Posteriormente, se realiza una maceración clásica con delestaje y remontajes diarios a lo largo de 3 semanas, dando paso a un suave prensado neumático. Luego, se lleva a cabo el trasiego a barriles de roble francés donde se produce la fermentación maloláctica.

### CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

### EMBOTELLADO

Se embotella sin filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.

### TIEMPO DE GUARDA

15 años. Con el tiempo, es posible encontrar pequeños sedimentos naturales que no afectarán las características del vino.

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir a una temperatura de 16°C a 18°C.