



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

COSECHA

2014

VARIETAL

100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

4,040



NOTAS DE CATA

Este Malbec representa la carismática expresión del viñedo más austral de la colección Bemberg Estate. El clima marginal de esta latitud da origen a un vino de gran vivacidad y energizante frescura, acentuadas por una temporada más fría. Un vino pleno de contrastes. Sus vibrantes notas de arándanos jugosos conviven con una estructura agreste con presencia de tiza y notas pedregosas. Aromas a higos maduros, hierbas silvestres y hojas de menta acompañan el perfume irresistible de las violetas, tan característico de esta zona. Arenoso, mineral, pedregoso y muy lineal, y a la vez de rica textura, con un marcado núcleo de grafito y minerales. Ofrece una maravillosa combinación de elegancia, frescura, potencia y fragancia. Un vino que seduce a la inteligencia.

Octubre, 2019

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 aluvial más antiguo originado por el río Tunuyán, en las cercanías del límite del cono aluvial 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

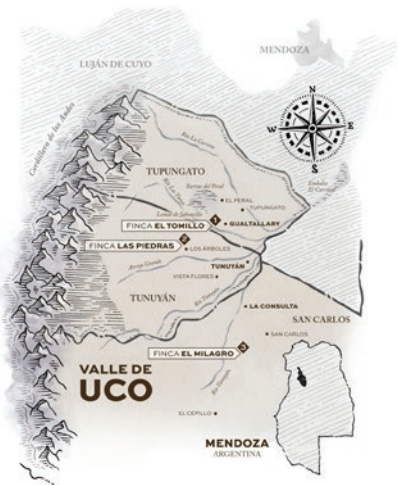
Sistema de conducción: Espaldero alto (VSP)

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: 14.7 %

pH/acidez: 3.61 - 5.94 g/l

Azúcar residual: 2.30 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.