



La Linterna Malbec

*Finca La Yesca,
Parcela #13 Valle de Pedernal*

COSECHA
2015

VARIETAL
100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS
7.283



NOTAS DE CATA

Por su lejanía y por ubicarse en la provincia de San Juan y no en la de Mendoza, de la cual dista solo 15 km, el recóndito valle de Pedernal, de gran altitud y clima fresco, permanece desconocido para muchos. Se trata de un paso adelante con respecto a las ya excelentes cosechas 2013 y 2014 y, para mí, de la mejor añada que se haya lanzado de este brillante diamante, el as bajo la manga del reino del Malbec argentino. Tan carismático y refrescante como oscuro, intenso e intrigante, combina frutillas y moras, rosas y violetas con toda la oscuridad y potencia de las especias, la arena y la piedra pizarra. La añada 2015 difiere de las dos anteriores en su expresión más generosa de ciruelas negras e higos desecados con matices animales y especiados a clavo, sin perder la austeridad de su estructura firme revestida de seda, sello distintivo de este viñedo.

Febrero, 2021

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

“Finca La Yesca” se encuentra ubicada a 1.400 msnm en el extremo sur de la provincia de San Juan, Departamento de San Carlos, Distrito Pedernal. Este microterroir excepcional está localizado sobre el cono aluvial del Río de las Cortaderas, que surca la precordillera oriental, Cordón de las Osamentas en la formación de paramillos del Tontal.

SUELOS

Su suelo areno franco con 3% de arcilla, 78% de arena y 19% de limo presenta distintos estratos. Uno de 50 cm de profundidad con un 25% de clastos y un segundo estrato de los 50 cm hasta los 150 cm con un 50% de presencia de clastos aplanados, de bordes angulares del tipo calizas.

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 2009

Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP) - sin injerto

Poda: Corta con cordón pitonado bilateral

Orientación de las hileras: Noroeste-Sureste

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

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

- Despallado parcial
- Fermentación con levaduras indígenas en toneles 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

Graduación alcohólica: 14,5%

pH/acidez: 3,61 - 6,35 g/l

Azúcar residual: 2,8 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.