



# La Linterna Malbec

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

COSECHA

2014

VARIETAL

100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

4,276



NOTAS DE CATA

La lejanía del Valle de Pedernal con clima frío y de gran altura hace que este terroir único, desconocido para muchos, tenga un tremendo potencial en el mundo del Malbec. La cosecha 2014, carismática, refrescante, oscura y fascinante por igual, combina la vivacidad de las frutillas, moras, rosas y violetas con la fuerza del grafito, pleno en carácter y tonalidad negra. Completan la escena, digna de una obra magistral, un centro especiado con hierbas silvestres y un mineralidad que recuerda a tiza húmeda. Centrado y lineal, se trata de un vino cuya firme estructura tiene una textura sedosa, lo que aporta exuberancia a su final largo y vibrante.

*Octubre, 2019*

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 aluvional 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

- Despalillado 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 %

**pH/acidez:** 3.61 - 6.05 g/l

**Azúcar residual:** 2.60 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.