



La Linterna Malbec

*Finca Los Chañares,
Parcela #73 Chañar Punco*

COSECHA
2015

VARIETAL
100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS
11.964

NOTAS DE CATA

A 2000 m.s.n.m., en el extremo norte de Argentina, surge la expresión de Malbec de mayor altura de la línea Bemberg Family Estate. Dueño de la más dramática personalidad, presenta un juego de contrastes entre un perfil especiado a pimienta rosa, ají picante, regaliz y hierbas silvestres y una fragancia floral y fresca a frutas azules y rojas, en un todo sustentado por un seductor trasfondo de grafito ahumado y terroso. Sostenido por una notable fibra tánica calcárea y una frescura mineral de tinta y pedernal, expresa confiadamente su lugar de origen.

En el momento de su lanzamiento, la añada 2013 manifestó la más franca expresión del lugar, con un estilo intensamente vibrante y potente, mientras que, en 2014, como resultado de la temporada más fresca, mostró un estilo más aromático con la energía floral y frutal de vibrantes frutos rojos, sin perder su austero núcleo de oscuridad mineral. La añada 2015 contrasta por su estilo menos dramático, con más capas sedosas y etéreas que alivianan la intensa impronta de sus orígenes, mientras mantiene intacto el carisma de sus especias y frutos silvestres.
Febrero de 2021

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.



INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca Los Chañares se encuentra a 2000 msnm, en la zona sur de los Valles Calchaquíes, en Santa María, Catamarca. El valle, cobijado por la Sierra del Aconguija al este y las sierras de Quilmes al oeste, está ubicado en las laderas de las sierras, en la parte apical y media de los conos aluviales formados por el arroyo Agua del Sapo.

SUELOS

El terroir presenta excelente potencial enológico en Argentina: está formado por suelos rocosos compuestos en un 60 % de piedras lisas subangulares, con un diámetro que oscila entre los 5 y los 15 cm. Por su origen de rocas ígneas y sedimentarias, los suelos de esta zona presentan un 96 % de arena y 4 % de limo. Presentan, también, escasa capacidad de retención de agua.

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 2000

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

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2.2 x 1.8 (2475 vides/ha)

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

- Despallado parcial
- Fermentación con levaduras indígenas en fudre 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: 3,70 - 5,715 g/l

Azúcar residual: 2,70 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.