



La Linterna Malbec

*Finca Los Chañares,
Plot #73 Chañar Punco*

COSECHA

2013

COMPOSICIÓN

100% MALBEC

Nº BOTELLAS PRODUCIDAS

7.402



NOTAS DE CATA

Vibrante y potente, de una intensidad y pureza de expresión plenas de carácter. Persistentes notas a moras y arándanos, cerezas caramelizadas, frambuesas y arándanos rojos desecados. Su fragancia a violetas y rosas contrasta elegantemente con especias disecadas, regaliz y hierbas, sobre un seductor trasfondo de notas terrosas, ahumadas y minerales. Vibrante acidez y taninos finamente estructurados, equilibrados convenientemente por una textura aterciopelada y potencia calcárea. Un vino joven y energético, de gran carácter, que ganará en armonía e integración tras una buena guarda en botella.

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

PROCEDENCIA DE LAS UVAS

ORIGEN

“Finca Los Chañares” se encuentra ubicada a 1.950 msnm en el sector sur de los Valles Calchaquíes, localidad de Santa María, en la provincia de Catamarca. Este valle encajonado entre las sierras del Acongüija hacia el Este y las sierras de Quilmes hacia el Oeste, se localiza sobre las laderas de estas sierras en la parte superior y media de dos conos aluvionales formados por el arroyo Agua del Sapo.

SUELOS

Este micro-terroir de gran potencial enológico en Argentina, presenta suelos pedregosos con un 60% de clastos aplanados y subangulares de 5 a 15 cm de diámetro. Originados a partir de rocas ígneas y sedimentarias, estos suelos poseen una composición textural formada por un 96% de arena y un 4% de limo.

VARIEDAD

Malbec selección masal

AÑO DE IMPLANTACIÓN

2000

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical – Pie franco

ORIENTACIÓN DE HILERAS

Norte-Sur

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2,2 x 1,8 (2.475 plantas/Ha)

PODA

Cordón bilateral con poda corta

RIEGO

Por goteo

ELABORACIÓN

SELECCIÓN DE PLANTAS

Recolección manual de racimos de las mejores hileras del cuartel en cajas de 18 kg.

FERMENTACIÓN

El proceso de elaboración comienza con el encubado empleando un 10% de racimos enteros, donde se produce la fermentación espontánea a través de levaduras típicas del viñedo. Durante la primera etapa de fermentación se realizan trabajos suaves de remontajes diarios y delestages. Hacia el final, se lleva a cabo la maceración tradicional. Finalizado este proceso, se efectúa el trasiego del vino a foudres de roble francés dando comienzo al período de crianza.

CRIANZA

18 meses en foudres 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.