



La Linterna Malbec *Finca Los Chañares, Parcela #73 Chañar Punco*

COSECHA

2014

VARIETAL

100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

4,437



NOTAS DE CATA

Este vino expresa con suma claridad las condiciones de la temporada, en esta oportunidad, más fresca en comparación con el perfil de fruta negra más audaz y generoso del 2013. De perfume intenso, con gran energía y precisión, la fuerza de la geografía de este excepcional viñedo se manifiesta, primeramente, en un juego de contrastes que incluye vivaces notas a cerezas y perfumadas flores rojas, especias en polvo y hierbas silvestres combinadas con un trasfondo muy seductor de grafito, tierra y humo. Dueño de un singular núcleo tánico con textura de tiza y una tonalidad negra mineral que recuerda a pedernal, se trata de un vino que expresa sus orígenes y personalidad con absoluta seguridad. Finca Los Chañares representa el Malbec de la región más norte y a mayor altitud de la cartera de Bemberg Estate Wines. Un vino deslumbrante.

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

- Despalillado 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: 14.8 %

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.