



La Linterna Malbec
Finca El Milagro,
Parcela #15 La Consulta

COSECHA

2016

VARIETAL

100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

3740



NOTAS DE CATA

Se trata de un hermoso vino, que ofrece una bella profundidad de frutas negras, moras y flores dulces, como violetas. Posee gran cuerpo, sin ser robusto. Tiene suaves y cremosos taninos con un final fresco.

James Suckling, 2021

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca El Milagro, a 1130 msnm, en La Consulta, Valle de Uco, está ubicada en el cono aluvial más antiguo originado por el río Tunuyán, en las cercanías del límite del cono aluvial de Paraje Altamira. La Consulta es uno de los viñedos más históricos del Valle de Uco.

El nombre El Milagro surge por el desafío que implicó conseguir agua.

SUELOS

El viñedo posee características heterogéneas. Por un lado, la Parcela n.º 15 presenta suelo arenoso, compuesto de un 89 % de arena, 6 % limo y 5 % arcilla. A distintas profundidades se observa también una capa de carbonato de calcio. Estos suelos poseen escasa capacidad de retención de agua.

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 2010

Sistema de conducción: Espaldero alto (VSP)

Orientación de las hileras: Noroeste-Sureste

Poda: Poda larga

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

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

- Despalillado
- Fermentación con levaduras indígenas en tanque de concreto de 100 hl y en huevos de concreto
- Durante la fermentación: maceración clásica, con délestages y remontajes diarios durante 3 semanas
- Prensado neumático suave
- Trasiego a barricas de roble francés de primer uso de 300 litros para la fermentación maloláctica y crianza durante 18 meses.
- Embotellado sin filtrar

Graduación alcohólica: 15.0 %

pH/acidez: 3.6 - 5.8 g/l

Azúcar residual: 2.7 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.