



BEMBERG
ESTATE WINES

LA LINTERNA MALBEC

Gualtallary, Valle de Uco
Finca El Tomillo, Plot #5 Gualtallary

COSECHA

2018

COMPOSICIÓN

100% Malbec

BOTELLAS PRODUCIDAS

3.477

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Gualtallary, destinado a adquirir renombre internacional por ser el sitio donde se crean los vinos argentinos de mayor frescura, se destaca también por producir Malbecs excepcionales para todo el mundo gracias a sus suelos antiguos, ricos en carbonato de calcio.

Finca El Tomillo, cuyo nombre se debe a la presencia de tomillo silvestre en el viñedo, se ubica a 1250 m s.n.m., en Gualtallary. Esta zona norte del *Valle de Uco, Mendoza*, se encuentra dentro de un cono aluvional formado por el Río Las Tunas, a 20 km desde la desembocadura del río en el valle.



NOTAS DE CATA

Perfumado con aromas a cerezas cocidas, grosellas, arándanos, sándalo, especias secas, ralladura de limón, iodo y lavanda deshidratada. De cuerpo intenso, con taninos cremosos y sedosos. Posee tanta fragancia con vivas capas de frutas, especias y flores secas y notas terrosas de hongos y cortezas. Maravillosa complejidad.

JAMES SUCKLING



SUELO

Estas parcelas se caracterizan por un suelo de 3 estratos: La primera capa se formó de sedimentos eólicos que fueron depositados en la zona debido a fuertes vientos, como el Zonda, provenientes de la cordillera de los Andes. Su profundidad varía de 20 a 150 cm y descansa sobre una segunda capa de origen aluvial, formada por piedras redondeadas trasladadas por el río Las Tunas. Entre estas dos capas, hay una interfase de carbonato de calcio que llamamos "caliche". La conformación del suelos tienen muy baja retención hídrica. pH 8,2.

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 1998

Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP) – Pie franco.

Poda: Cordón bilateral con poda corta.

Orientación de las hileras: Norte - Sur.

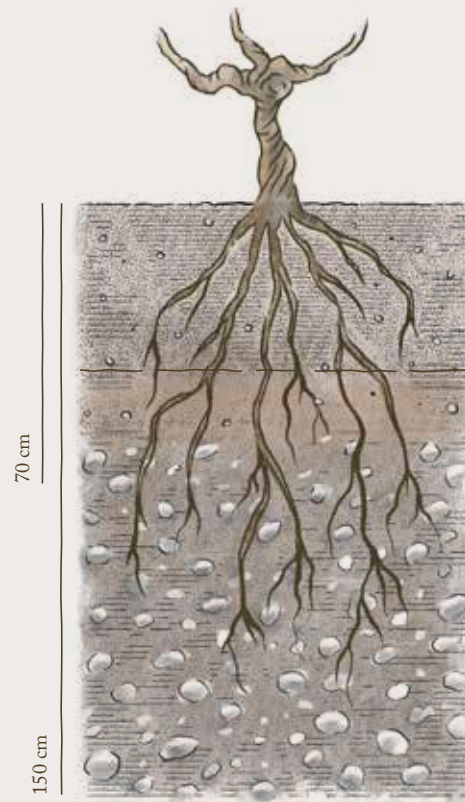
Densidad de plantación: 2,5 x 1,5 (2.667 plantas/ Ha).

Riego: Por goteo.

ELABORACIÓN

- ❖ Fermentación espontánea con levaduras indígenas en cubas de roble del 4500L, luego de aproximadamente 3 días de maceración en frío.
- ❖ Maceración total de entre 20 a 25 días. Añejamiento del 30% del volumen en toneles de roble de 3200L y 3500L y 70% en barricas de roble de 300L de 1° y 2° uso de 300L.
- ❖ Fermentación espontánea con levaduras indígenas luego de cinco días de maceración en frío. Fermentación maloláctica en barricas de 300L, de 1° y 2° uso.
- ❖ Crianza: durante 18 meses.

Embotellado sin filtrar.

**EL TOMILLO**

1250 MSNM

1r ESTRATO *Sedimentos eólicos*INTERFASE *Caliche*2do ESTRATO *De origen aluvional, compuesto por piedras redondeadas con mucha presencia de carbonato de calcio*

ALCOHOL	15%
PH/ACIDEZ	3.50 - 5.10 g/l
AZÚCAR	2 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	25 Años
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 16 y 18°C