



BEMBERG
ESTATE WINES

LA LINTERNA MALBEC

Valle de Pedernal, Cuyo
Finca La Yesca,
Plot #13 Valle de Pedernal

COSECHA

2018

COMPOSICIÓN

100% Malbec

BOTELLAS PRODUCIDAS

2.874

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Finca La Yesca se encuentra ubicada a 1.400 m s.n.m. en el extremo sur de la provincia de San Juan, Departamento de *San Carlos, Distrito Pedernal*. Esta finca está localizada sobre el cono aluvional del Río de las Cortaderas, que surca la precordillera oriental, Cordón de las Osamentas en la formación de paramillos del Tontal.



NOTAS DE CATA

Nariz perfumada con arándanos cocidos, moras, nueces, clavo de olor. De gran cuerpo y con taninos maduros y cremosos. Es un vino carnoso, con múltiples capas y opulencia y, a su vez, muy elegante. Largo y delicioso

JAMES SUCKLING



SUELO

Los suelos de esta parcela son franco-arenosos. Sus dos capas con 3% de arcilla, 78% de arena y 19% de limo presentan distintos estratos: uno de 50 cm de profundidad con un 25% de rocas y un segundo estrato de los 50 cm hasta los 150 cm, con un 50% de presencia de clastos aplanados, de bordes angulares del tipo calizas. La capacidad de retención de agua es muy baja.

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 2009

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

Poda: Cordón bilateral con poda corta.

Orientación de las hileras: Noroeste - Sureste.

Densidad de plantación: 2 x 1 (5.000 plantas/Ha).

Riego: Por goteo.


LA YESCA
 1450 MSNM

Suelo franco – arenoso con un 25% de rocas

1r ESTRATO

2do ESTRATO

Suelo franco-arenoso con un 50% de clastos aplanados de bordes angulares calizos (conocidos como pedernales)

ELABORACIÓN

- ❖ Despalillado parcial.

Fermentación espontánea con levaduras indígenas en vasijas de concreto, luego de 5 días de maceración en frío.

- ❖ Tiempo de maceración total de 20-25 días.
- ❖ Añejamiento del 30% en foudres y 70% en barricas nuevas.
- ❖ 100% del volumen realiza fermentación maloláctica.
- ❖ Crianza: durante 18 meses.
- ❖ Embotellado sin filtrar.

ALCOHOL	15%
PH/ACIDEZ	3.50 - 5.70 g/l
AZÚCAR	3 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	25 Años
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 16 y 18°C