



BEMBERG
ESTATE WINES

LA LINTERNA MALBEC

Chañar Punco, Valles Calchaquíes
Finca Los Chañares, Plot #73 Chañar Punco

COSECHA

2018

COMPOSICIÓN

100% Malbec

BOTELLAS PRODUCIDAS

3.074

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 aluvionales formados por el arroyo Agua del Sapo.



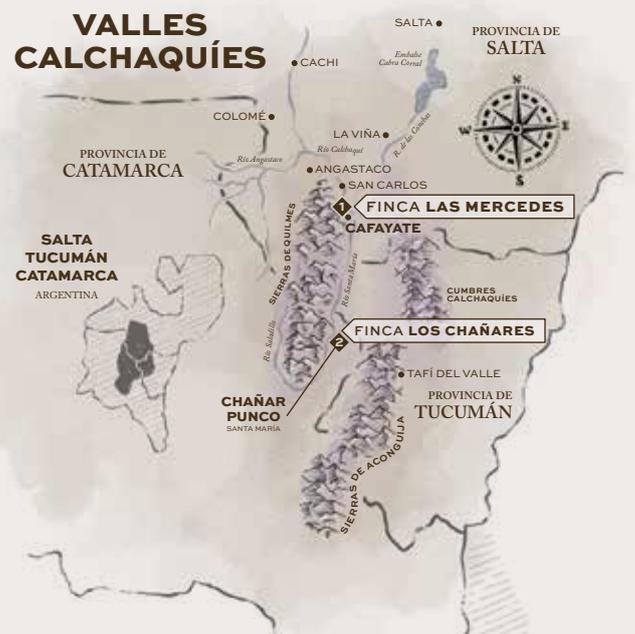
NOTAS DE CATA

Cerezas negras, frutos negros, nueces, granos de pimienta, clavos y tabaco en la nariz.

Es de gran cuerpo, pulido y especiado maravillosamente, con taninos muy finos y firmes. Algunas notas a hongos deliciosos. Está lleno de sabor y posee un final prolongado.

JAMES SUCKLING

VALLES CALCHAQUÍES



SUELO

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 - Pie franco.

Poda: Cordón bilateral con poda corta.

Orientación de las hileras: Norte-Sur.

Densidad de plantación: 2,2 x 1,8 (2.475 plantas/Ha).

Riego: Por goteo.

**ELABORACIÓN**

- ❖ Fermentación con levaduras indígenas en foudre de roble francés de 6000L.
- ❖ 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 estabilizar ni filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.

LOS CHAÑARES

2000 MSNM

De origen aluvional, suelo franco-arenoso compuesto por un 60% de clastos aplanados con bordes angulares

ALCOHOL	14%
PH/ACIDEZ	3.50 - 5.80 g/l
AZÚCAR	3 g/l
POTENCIAL DE GUARDA	25 Años
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 16 y 18°C