



La Linterna Chardonnay *Finca El Tomillo, Parcela #1 Gualtallary*

COSECHA

2016

VARIETAL

100% CHARDONNAY

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

2.111



NOTAS DE CATA

La fresca temporada 2016 se ve reflejada en este Chardonnay de gran vivacidad e intensidad aromática que sorprende por la seguridad con que combina gran concentración y cualidades aromáticas, fuerza y discreción. Exhibe aromas a flores de azahar, jazmín y un dejo de tomillo silvestre, seguidos de notas de corazón de frutas cítricas maduras, ciruelas amarillas y duraznos pelones. La presencia refinada y mineral del roble se manifiesta con discreta sutileza, lo que permite la plena expresión de la pureza elegante de su fruta. La firmeza astringente de la tiza en el paladar medio aporta aún mayor estructura a su acidez marcada y vivaz. Intensas notas a humo, pedernal y sal suman atractivo a la textura sedosa con dejos de nueces de macadamia presente en el final. Un vino absolutamente refinado.

Octubre, 2019

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

ORIGEN

Gualtallary está destinado a adquirir renombre internacional por ser el sitio donde se crean los vinos argentinos de mayor frescura. Es conocido también por producir los Chardonnays con carácter mineral más excepcionales de Argentina, gracias a su altura y 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 msnm, en Gualtallary. Esta zona norte del Valle de Uco, Mendoza, se encuentra dentro de un cono aluvial formado por el Río Las Tunas.

SUELOS

Los suelos de este fantástico microterroir presentan una primera capa arenosa hasta los 70 cm de profundidad que, a su vez, descansa sobre una segunda capa de piedras redondas con alto contenido de carbonato de calcio. Poseen escasa capacidad de retención de agua.

Varietal: Chardonnay R8

Año de implantación: 1998 – uno de los primeros Chardonnays cultivados en Gualtallary

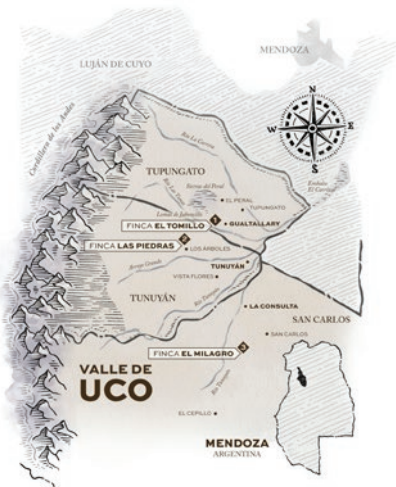
Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP) - pie franco

Poda: Cordon bilateral con poda corta

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2.20 x 1.3 (2666 vides/ha)

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

- Despalillado parcial
- Prensado de racimos enteros en prensa neumática
- Estabilización en frío durante 36 horas
- 1/3 del vino se fermenta en huecos de concreto
- 2/3 del vino se fermenta en una combinación de fudres (3000 litros) y barricas (300/500 litros)
- Fermentación alcohólica espontánea con levaduras indígenas a 18 °C
- Fermentación maloláctica parcial (20 %)
- Crianza sobre lías finas durante 10 meses, dentro de sus respectivos recipientes
- Leve filtración previa al embotellado

Graduación alcohólica: 13.9 %

pH/acidez: 3.30 - 5.81 g/l

Azúcar residual: 2.20 g/l

Potencial de guarda:

Este vino evolucionará de manera positiva por hasta 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a una temperatura de entre 10 y 12 °C para lograr la mejor expresión de sus cualidades.