



La Linterna Malbec
*Finca Los Chañares,
Parcela #73 Chañar Punco*

COSECHA
2016

VARIETAL
100% MALBEC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS
4164



NOTAS DE CATA

Este Malbec posee una gran intensidad aromática, en la que se distinguen moras, arándanos y notas ferrosas que se integran en un paladar robusto y firme, con taninos que le brindan forma y belleza.

James Suckling, 2021

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.

SUELOS

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 (VSP) - sin injerto

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2.2 x 1.8 (2475 vides/ha)

Riego: Por goteo



ELABORACIÓN

- Despalillado parcial
- Fermentación con levaduras indígenas en fudre de roble francés de 60 hl
- 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 filtrar

Graduación alcohólica: 14,5 %

pH/acidez: 3,75 - 5,88 g/l

Azúcar residual: 3,1 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.