



LA LINTERNA

MALBEC

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

COSECHA

2022

COMPOSICIÓN

100% Malbec

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.

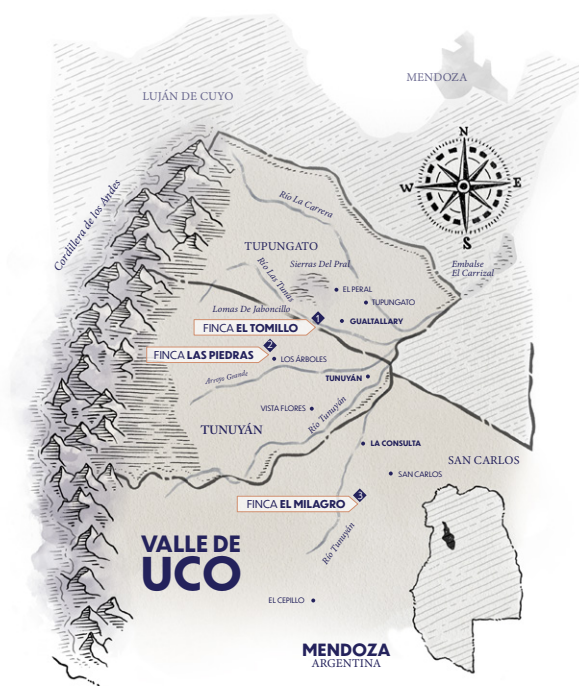
Finca El Tomillo, cuyo nombre se debe a la presencia de tomillo silvestre en el viñedo, se ubica a 1250 m s.n.m., en Gualtallary. Esta zona norte del *Valle de Uco*, *Mendoza*, se encuentra dentro de un cono aluvional formado por el Río Las Tunas, a 20 km desde la desembocadura del río en el valle.



NOTAS DE CATA

Vívido y perfumado, abre con violetas y pétalos de rosa. Jugosa fruta roja y negra, entrelazada con grafito y un toque de especias. Taninos firmes pero refinados, envueltos en una textura calcárea que aporta tensión y longitud. Puro, vibrante y persistente.

DANIEL PI



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

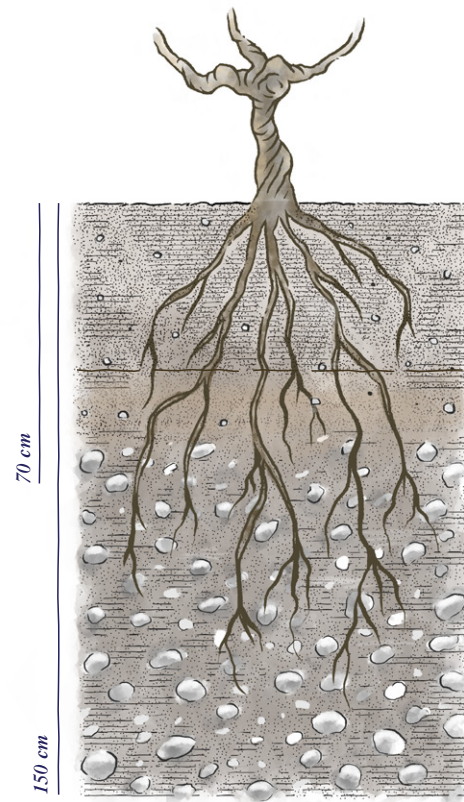
Sistema de conducción: Espaldero vertical (VSP) – Pie franco.

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.

**EL TOMILLO**

1250 MSNM

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 50% foudres de 3200 y 3500 L , 37% barricas de roble francés de 300 L 1° y 2° uso, 13% de hormigón
- ❖ 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 en barrica 37% 1° y 2° uso, foudres 50% y hormigón 13%.

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

3.48 - 5.59 g/l

AZÚCAR

2 g/l

POTENCIAL DE GUARDA

25 Años

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 18°C