

ARGENTINA
RELOADED

Paris – 2024 Oct 3rd

Bemberg La Linterna, Malbec Finca El Tomillo, 2016 – TS

Appellation: Mendoza, Valle de Uco, Finca El Tomillo, Gualtallary

Élévation : 1 250 nmm

Cépage : 100% Chardonnay, clone R8 – Propre racine

Surface du vignes: 26 Ha

Âge moyen du vignes: depuis 1998

Densité de plantation: 2 666 plants/ha

Irrigation : irrigation goutte à goutte

Type de sol : Les sols de cet étonnant micro-terroir sont constitués d'une première couche sableuse qui atteint une profondeur de 70 cm sous la surface, qui repose sur une deuxième couche de pierres rondes à teneur importante en carbonate de calcium. Les sols ont une très faible capacité de rétention d'eau.

Système de conduite : VSP

Millésime: 15 mars

Mode de viticulture : conventionnelle

Vinification et élevage

Grappe entier: oui

Levures : natives

Récipient de fermentation : 1/3 du vin est fermenté dans des œufs en béton et 2/3 est fermenté dans un mélange de foudres (3000 litres) et de fûts (300/500 litres).

Technique de macération : pressurage de la grappe entière dans un pressoir pneumatique. Repos au froid pendant 36 heures.

Fermentation malolactique : fermentation malolactique naturelle (20%)

Taille/matériau du conteneur d'élevage : œufs/foudres/fûts en béton.

Temps d'élevage en conteneur : 10 mois sur lies fines

Données analytiques

Alcool : 14%

Ph: 3,3

Sucre résiduel : 2,0 g/l

Acidité : 6,2 g/l

Sulfites : Oui

Oenologue: Daniel Pi

ARGENTINA
RELOADED

Paris – 2024 Oct 3rd

Bemberg La Linterna, Chardonnay, Finca El Tomillo, 2018 – TS

Appellation: Mendoza, Valle de Uco, Finca El Tomillo, Gualtallary

Élévation : 1 250 nmm

Cépage : 100% Chardonnay, clone R8 – Propre racine

Surface du vignes: 26 Ha

Âge moyen du vignes: depuis 1998

Densité de plantation: 2 666 plants/ha

Irrigation : irrigation goutte à goutte

Type de sol : Les sols de cet étonnant micro-terroir sont constitués d'une première couche sableuse qui atteint une profondeur de 70 cm sous la surface, qui repose sur une deuxième couche de pierres rondes à teneur importante en carbonate de calcium. Les sols ont une très faible capacité de rétention d'eau.

Système de conduite : VSP

Millésime: 15 mars

Mode de viticulture : conventionnelle

Vinification et élevage

Grappe entier: oui

Levures : natives

Récipient de fermentation : 1/3 du vin est fermenté dans des œufs en béton et 2/3 est fermenté dans un mélange de foudres (3000 litres) et de fûts (300/500 litres).

Technique de macération : pressurage de la grappe entière dans un pressoir pneumatique. Repos au froid pendant 36 heures.

Fermentation malolactique : fermentation malolactique naturelle (20%)

Taille/matériau du conteneur d'élevage : œufs/foudres/fûts en béton.

Temps d'élevage en conteneur : 10 mois sur lies fines

Données analytiques

Alcool : 14%

Ph: 3,3

Sucre résiduel : 2,0 g/l

Acidité : 6,2 g/l

Sulfites : Oui

Oenologue: Daniel Pi