



Pionero

Finca El Tomillo, Gualtallary

COSECHA
2015

COMPOSICIÓN VARIETAL
78% MALBEC
15% CABERNET SAUVIGNON
7% CABERNET FRANC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS
23.956



NOTAS DE CATA

En este corte, el Cabernet Sauvignon aporta el corazón de grosella negra y la firmeza de la estructura central, junto con aromas a cedro y mineral rocoso. La fragancia picante a hierbas de montaña desecadas y pimienta verde del Cabernet Franc irrumpe y se integra con inteligencia con la sedosidad de las moras y la potencia floral de las violetas del Malbec. La añada 2013 impresionó por su tensión y elegancia, impecablemente integradas por una madera tostada de grano fino que evoca cedro. De estructura austera y firme, con una médula de granito pulido y brillante. La cosecha 2014 expresó mayor frescura de cerezas y energía floral, con un paladar en la misma línea que su antecesor, y reveló la abigarrada firmeza tánica y mineralidad especiada que darían fama a este vino. En su lanzamiento, el ejemplar de 2015 ofrece una atractiva y fragante combinación de piel de naranja, regaliz, tomillo y lavanda, y completa el perfil de un Grand Vin que necesita todavía unos años más para armonizar sus múltiples niveles estructurales.

Febrero, 2021

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.

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 msnm, en Gualtallary. Esta zona norte del Valle de Uco, Mendoza, se encuentra dentro de un cono aluvional formado por el Río Las Tunas.

SUELOS

Los suelos de este fantástico microterroir presentan una primera capa arenosa hasta los 120 cm de profundidad que, a su vez, descansa sobre una segunda capa de cantos rodados con alto contenido de carbonato de calcio. Estos suelos tienen escasa capacidad de retención de agua.

Varietal: Selección masal de Malbec

Año de implantación: 2004

Sistema de conducción: Espaldero Vertical (VSP) – portainjerto Kobber 5 BB

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Orientación de las hileras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2.20 x 1.3 (3461 vides/Ha)

Riego: Por goteo

ELABORACIÓN

Malbec

- Cosecha en tres momentos diferentes, entre el 15 de marzo y el 15 de abril.
- 10 % de racimos enteros de la primera cosecha fermentados en toneles de roble francés de 225 litros con levaduras indígenas.
- Segunda y tercera cosecha fermentadas en toneles de roble francés de 225 litros con levaduras indígenas.
- Pigeage y rotaciones diarias cada 8 horas durante 4 semanas.
- Fermentación maloláctica.
- Prensado neumático.

Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

- Maceración durante 5 semanas, a la par de lo siguiente:
- Fermentación espontánea en rols de roble de 600 litros, con levaduras indígenas
- Pigeage y rotaciones diarias cada 8 horas durante 4 semanas.
- Prensado suave
- Fermentación maloláctica: en barricas de roble Taransaud de 300 litros.
- Crianza durante 18 meses
- Embotellado sin filtrar

Graduación alcohólica: 14,5 %

pH/acidez: 3,7 - 5,5 g/l

Azúcar residual: 2,73 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.