



# 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.