



Pionero *Finca El Tomillo, Gualtallary*

COSECHA

2014

COMPOSICIÓN VARIETAL

78% MALBEC

15% CABERNET SAUVIGNON

7% CABERNET FRANC

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS

9,268



NOTAS DE CATA

En comparación con la primera añada de 2013, Pionero 2014 se destaca por la mayor presencia de vibrantes aromas a violetas y cerezas en nariz mientras que en boca continúa en línea con su predecesor, con la típica tonalidad negra retinta, presencia mineral y seriedad que lo consagrarán. El Cabernet Sauvignon se destaca por sus notas de grosella y firme base estructural, acompañadas de sutiles y distinguidos aromas minerales y pedregosos. Las deliciosas fragancias a hierbas secas de montaña y notas de pimienta verde del Cabernet Franc atraviesan la exuberante barrera floral del Malbec y finalmente se integran con ella. Polifacético y pleno de tensión y clase, alcanza una perfecta integración gracias al roble tostado de grano fino. Un grand vin.

Octubre, 2019

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: 14.7 %

pH/acidez: 3.62 - 5.94 g/l

Azúcar residual: 3.30 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.