



# Pionero

## *Finca El Tomillo, Gualtallary*

COSECHA  
2016

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

CANTIDAD DE BOTELLAS PRODUCIDAS  
10111



### NOTAS DE CATA

Este blend de Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc se destaca por su intensidad y su multiplicidad de facetas. Se perciben notas a moras y chocolate con una capa de madera oscura y seta, junto a destellos de hierbas suavemente tostadas. Es un vino de gran cuerpo y riqueza, sin embargo suave, redondo y con gran potencial de guarda.

*James Suckling, 2021*

## 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:** 15 %

**pH/acidez:** 3,65 - 5,35 g/l

**Azúcar residual:** 1,8 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.