



Pionero

*Finca El Tomillo,
Gualtallary*

COSECHA
2017

VARIETALES
55% MALBEC
25% CABERNET SAUVIGNON
17% CABERNET FRANC
3% PETIT VERDOT

Nº DE BOTELLAS PRODUCIDAS
3,750



NOTAS DE CATA

Este vino posee una nariz muy expresiva, con notas a grosellas, frutos negros, crema moka, hongos, corteza de árbol, cacao y hierbas deshidratadas.

De cuerpo medio a intenso, con taninos apretados que forman una capa expansiva de frutos y hierbas. Bien estructurado, fino y elegante, con una acidez fresca y un final largo y sabroso.

James Suckling

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 m s.n.m., en Gualtallary. Esta zona norte del Valle de Uco, Mendoza, se encuentra dentro de un cono aluvional formado por el Río Las Tunas, a 20 km desde la desembocadura del río en el valle.

SUELO

Estas parcelas se caracterizan por un suelo de 3 estratos: La primera capa se formó de sedimentos eólicos que fueron depositados en la zona debido a fuertes vientos, como el Zonda, provenientes de la cordillera de los Andes. Su profundidad varía de 20 a 150 cm y descansa sobre una segunda capa de origen aluvial, formada por piedras redondeadas trasladadas por el río Las Tunas y que poseen una cantidad significativa de carbonato de calcio.

Entre estas dos capas, hay una interfase de carbonato de calcio que llamamos "caliche". La conformación del suelos tienen muy baja retención hídrica. pH 8,2

Varietal: Malbec selección masal

Año de plantación: 1998

Sistema de conducción: Espaldero vertical - Portainjerto kobbler 5 BB

Orientación de hieras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2,20 x 1,3 (3.461 plantas/ Ha)

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Riego: Por goteo

Profundidad de la parcela #7: profundidad del suelo 120 cm

Varietal: Cabernet Sauvignon selección masal

Año de plantación: 2000

Sistema de conducción: Espaldero - Pie franco.

Orientación de hieras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2 x 1 (5000 plantas/ Ha)

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Riego: Por goteo

Profundidad del suelo de la parcela: 80 cm

Varietal: Cabernet Franc, clon R10

Año de plantación: 2002

Sistema de conducción: Espaldero - Pie franco.

Orientación de hieras: Norte-Sur

Densidad de plantación: 2 x 1 (5000 plantas/ Ha)

Poda: Cordón bilateral con poda corta

Riego: Por goteo

Profundidad del suelo de la parcela: 60 cm

ELABORACIÓN

Malbec: Cosecha la primera semana 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.
- Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc:

Cosecha la tercera y cuarta semana de abril. 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.

Una porción del vino (5%) es una cofermentación de los tres vinos.

Embotellado: Se embotella sin estabilizar ni filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.

Alcohol: 14.5%

pH/Acidez: 3.56 - 5.54 g/l

Azúcar: 2.32 g/l