



PIONERO BLEND

Gualtallary, Valle de Uco
Finca El Tomillo, Gualtallary

COSECHA

2022

COMPOSICIÓN

Malbec 54%, Cabernet Sauvignon 36%,
Cabernet Franc 10%

BOTELLAS PRODUCIDAS

3.408

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.

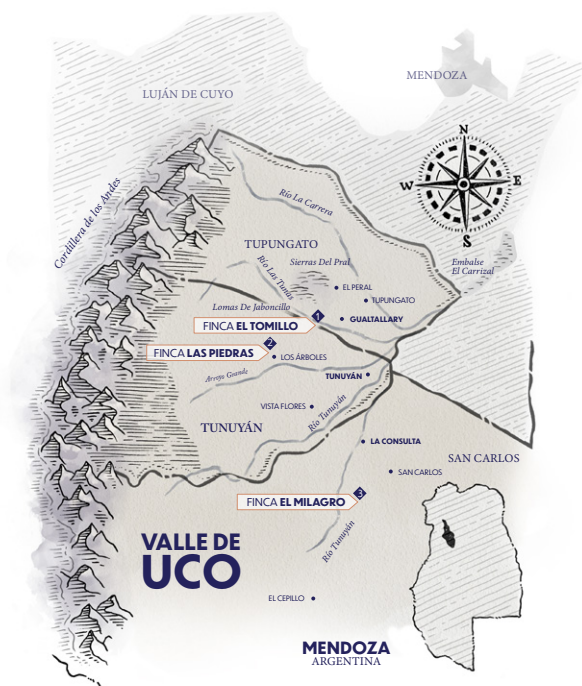
Finca El Tomillo, cuyo nombre se debe a la presencia de tomillo silvestre en el viñedo, se ubica a 1250 m s.n.m., en Gualtallary. Esta zona norte del *Valle de Uco*, *Mendoza*, se encuentra dentro de un cono aluvional formado por el Río Las Tunas, a 20 km desde la desembocadura del río en el valle.



NOTAS DE CATA

Complejo y refinado, con vibrantes capas de cassis, fruta de Malbec con notas de violetas y el toque herbal del Cabernet Franc. Un núcleo marcado por el grafito aporta profundidad y fineza. Tenso, calcáreo y de estructura precisa, se despliega con elegancia y una persistencia notable.

JAMES SUCKLING



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. 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: Selección masal de Malbec .

Año de plantación: 1998

Sistema de conducción: Espaldero vertical.

Portainjerto kobber 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.

Varietal: Selección masal de Cabernet Sauvignon.

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.

Varietal: Cabernet Franc, clon R10

Año de plantación: 2002

Sistema de conducción: Espaldero - Pie franco.

Orientación de hieras: Norte-Sur

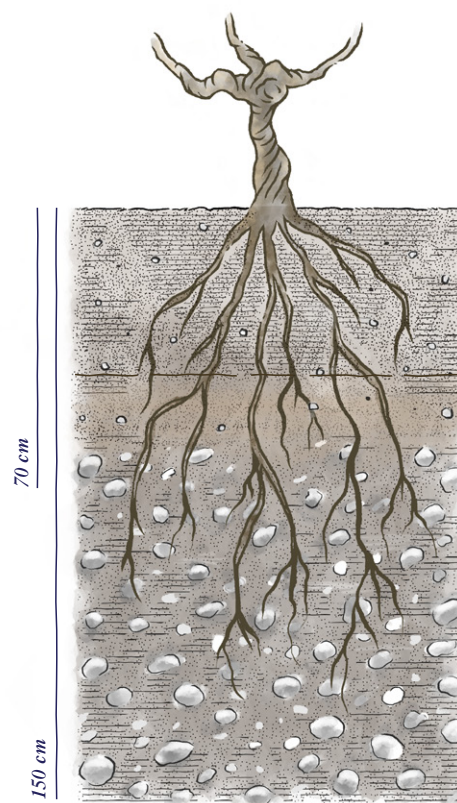
Densidad de plantación: 2 x 1 (5000 plantas/ Ha).

Poda: Cordón bilateral con poda corta.

Riego: Por goteo.

ELABORACIÓN

- ❖ En ambos casos las fermentaciones se llevaron a cabo en vasijas de concreto, de roble y Roll Fermentor.
- ❖ Un 75% del corte se realiza con los varietales fermentados y criados por separado
- ❖ El 25% restante está compuesto por cofermentaciones de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y por Malbec.



EL TOMILLO

1250 MSNM

1r ESTRATO

Sedimentos eólicos

INTERFASE

Caliche

2do ESTRATO

De origen aluvional, compuesto por piedras redondeadas con mucha presencia de carbonato de calcio

ALCOHOL

15.0%

PH/ACIDEZ

3.50 - 5.36 g/l

AZÚCAR

2 g/l

POTENCIAL DE GUARDA

25 Años

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 18°C

- ❖ Crianza 45% en barricas nuevas, foudres 40% y hormigón 15%.
- ❖ Crianza: durante 18 meses.
- ❖ Embotellado sin estabilizar ni filtrar para conservar intactas la totalidad de sus caracteres.