

Pionero *Finca El Tomillo, Gualtallary*

COSECHA
2.013

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

Nº BOTELLAS
PRODUCIDAS
3.218

NOTAS DE CATA

Sabrosa elegancia, rebosante de tensión y clase. Vibrante cereza madura, mora y ciruela damascena, con notas a hierbas secas, pimienta, regaliz, grafito negro, cedro y hoja de tabaco. Dejos a piedra triturada y pólvora, que moderan la seductora fragancia a violetas. Un vino elegante, estructurado, polifacético, de viva acidez, finos y apretados taninos y potencia aterciopelada, sobre un trasfondo de grafito negro y mineral. El roble tostado, silíceo, de fino grano, está perfectamente integrado.

Madeleine Stenwreth,
Master of Wine.



PROCEDENCIA DE LAS UVAS

ORIGEN

“Finca El Tomillo” se encuentra ubicada a 1.210 msnm en Gualtallary, Mendoza en un cono aluvional formado por el Río Las Tunas, a unos 24 km desde la desembocadura del Río en el Valle.

SUELOS

Este increíble micro-terroir se caracteriza por tener suelos con un primer estrato arenoso de 60 cm de profundidad, que descansa sobre un estrato de clastos redondeados en los que se evidencia una importante presencia de carbonato de calcio o contenido calcáreo.

VARIEDAD

Malbec selección masal

AÑO DE IMPLANTACIÓN

2.004

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero vertical – Portainjerto kobber 5 BB

ORIENTACIÓN DE HILERAS

Norte-Sur

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

2,20 x 1,3 (3.461 plantas/ Ha)

PODA

Cordón bilateral con poda corta

RIEGO

Por goteo

ELABORACIÓN

SELECCIÓN DE PLANTAS

Selección doble de racimos y uvas de granos medianos y gran concentración de las mejores hileras dentro del cuartel. La cosecha es realizada de forma manual en bines de 450 kg, con uvas de Malbec seleccionadas en tres oportunidades de marzo a abril.

FERMENTACIÓN

El Malbec es fermentado en barricas de roble francés de 225 lts con 10% de racimos enteros la porción más madura (1/3) y sin fruta entera las porciones más tempranas (2/3). Pigeage diario y rotación cada 8 horas. El Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc fermentan en barricas rotativas de 600 litros. Pigeage y rotación diarias y periódicas. Empleo de levaduras típicas del viñedo con fermentación espontánea. Maceración durante 5 semanas. Prensado manual. Fermentación maloláctica.

CRIANZA

18 meses en barricas nuevas de roble francés.

EMBOTELLADO

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

TIEMPO DE GUARDA

20 años. Con el tiempo, es posible encontrar pequeños sedimentos naturales que no afectarán las características del vino.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir a una temperatura de 16°C a 18°C.